

Coltelli (lama in plastica e ceramica)

Ecco una serie di coltelli da me sperimentati, se siete nuovi all'esperienza dell'ipovisione, vi consiglio di cominciare ad usare i più innocui, come quelli in **plastica**, in modo da prenderci la mano. Il coltello per insalata affetta anche le erbe aromatiche, il cavolo cinese, gli spinaci, i cetrioli ed i peperoni, I coltelli sono leggeri e maneggevoli, sono realizzati interamente in plastica resistente, e dotati di impugnatura ergonomica a garanzia di una presa migliore. **Per i particolari cliccare sopra le immagini.**

COLTELLI IN PLASTICA

COLTELLI IN CERAMICA il taglio è formidabile, l'impugnatura ergonomica garantisce una presa sicura e la lama in ceramica, liscia e compatta, non assorbe gli odori e i sapori degli alimenti ed assicura massima igiene e semplicità di pulizia. Inoltre la punta arrotondata della lama garantisce una maggiore sicurezza d'uso. Consiglio di utilizzare coltelli con lunghezza massima della lama di 15 cm per un maggior controllo del taglio.

PELAVERDURE