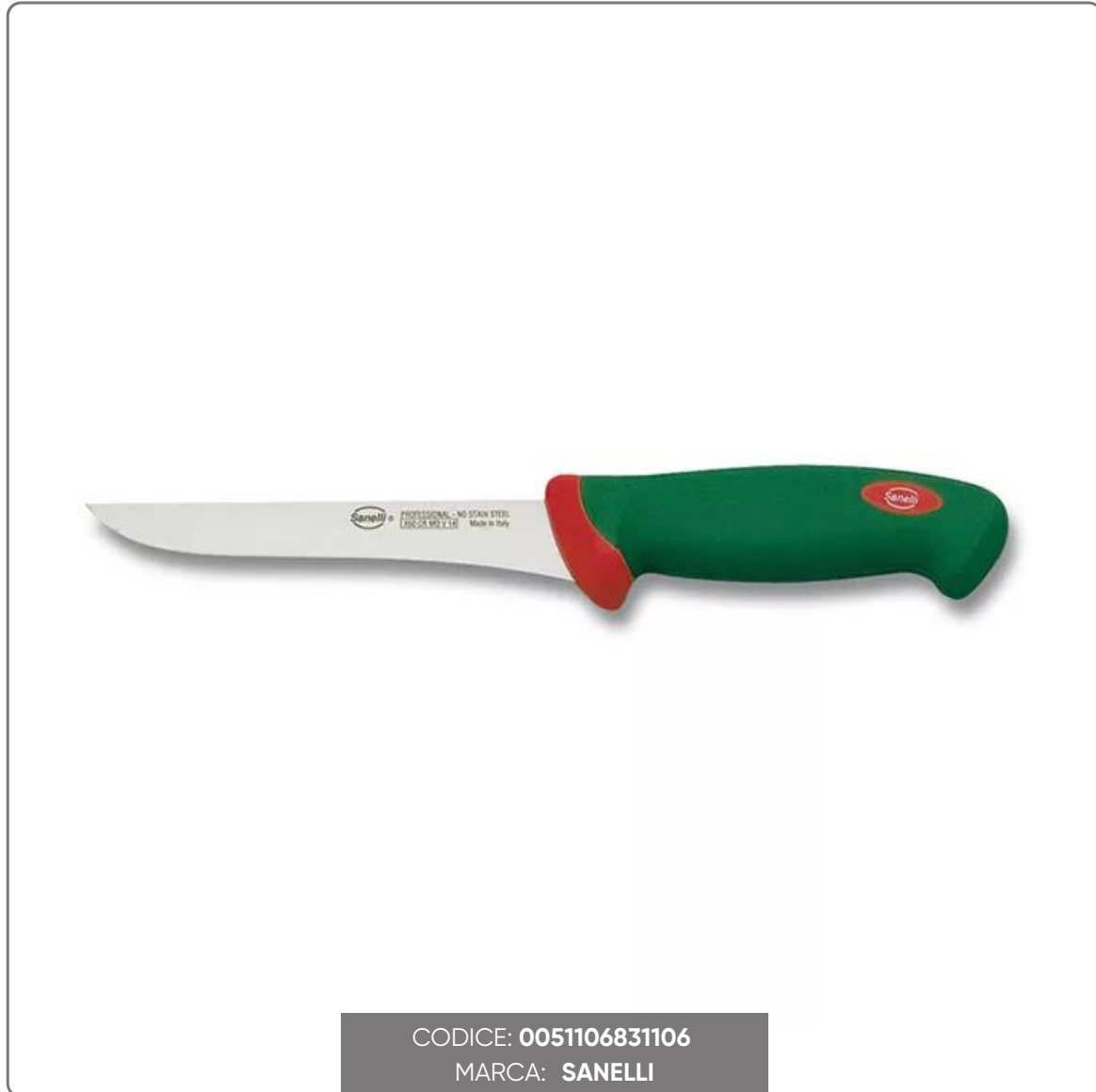


**AUSBEINMESSER VON SANELLI STAHLKLINGE 16 cm**



vedi prodotto online

# SOLUZIONI FOODSERVICE

## KLINGE

- Hohe Härte (54-56 HRC)
- Gute Flexibilität
- Hohe Schneidleistung
- Lange Lebensdauer der Schneide
- Linienform speziell für den professionellen Einsatz
- Leichtes Nachschärfen
- Die gebogene Form der Klinge sorgt für effektiven Halt, wenn der Anwender viel Kraft aufwenden muss
- Kein Absplittern

## GRIFF

- Das einzigartige ergonomische Design des Griffs ist das Ergebnis spezieller Studien, die an qualifizierten Forschungsinstituten durchgeführt und durch experimentelle computergestützte Tests validiert wurden
- Die ergonomische Form garantiert eine deutliche Verringerung der Ermüdung des Benutzers
- Der rutschfeste Griff mit seiner weichen, aber leicht gewellten Oberfläche ermöglicht eine größere Sicherheit bei der Benutzung
- Das verwendete Material ist ungiftig und entspricht den europäischen Vorschriften
- Beständig gegen Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), ätzende Mittel und Reinigungsmittel
- Spülmaschinenfest und sterilisierbar, um absolute Hygiene zu gewährleisten
- Die grüne Farbe des Griffs ermöglicht es, die Position des Messers auf der Werkbank sofort zu erkennen und sorgt für mehr Sicherheit