

EDELSTAHL-PIZZASPACHTEL VON SANELLI 12,5 cm



SOLUZIONI FOODSERVICE

VERWENDUNG:

Pizzaspachtel. Der Griff ist perfekt auf die Klinge abgestimmt.

Mit der Linie „Premana Professional“ verbessert Coltellerie Sanelli SpA entscheidend das Konzept von Sicherheit, Zuverlässigkeit und Hygiene. Zurzeit gibt es keine andere professionelle Besteckserie, die all diese Eigenschaften aufweist. Die Messer der Linie „Premana Professional“ sind in Europa und den USA patentiert

EIGENSCHAFTEN:

- Klingen aus Chrom-Molybdän-Edelstahl
- Härte und Flexibilität der Klinge
- hohe Schneidleistung
- lange Schnitthaltigkeit für den professionellen Einsatz, leicht nachzuschärfen
- die konvexe Form der Klinge sorgt für effektiven Halt, wenn der Anwender viel Kraft aufwenden muss. Kein Absplittern.
- ergonomischer, rutschfester Griff: ermüdungsfreier und sicherer
- die grüne Farbe macht ihn leicht erkennbar
- ungiftiger und vorschriftsmäßiger Griff
- Temperaturen: +150°-40°
- spülmaschinenfest und sterilisierbar