

OVALER WETZSTAHL DICKORON 30 cm



vedi prodotto online

CODICE: **011070122598**
MARCA: **DICK**

S O L U Z I O N I F O O D S E R V I C E

MATERIAL:

Zum Schärfen der härtesten Messer aus rostfreiem Stahl werden spezielle Stähle mit hohem Kohlenstoffgehalt verwendet.

SCHLEIFUNG

Studiert, um den "BEIZENDEN"

FEINEN SCHNITT zu geben: stellt den tadellosen Schnitt der professionellen Messerklingen wieder her. Kombination aus Schärfen und Abrunden.

THERMISCHE BEHANDLUNG

Verleiht Härte. Dank spezieller Herstellungsverfahren ist dieser wichtige Herstellungsfaktor des Wetzstahls genau bekannt und wird perfekt kontrolliert.

MAGNETISIERUNG

Ein unverzichtbarer Vorgang, der die winzigen Stahlpartikel, die beim Schärfen entstehen, zum Schutz der Lebensmittel zurückhält.

GRIFF

Ergonomisch geformt, aus hochwertigem Kunststoff mit Stahlschutz und -ring.