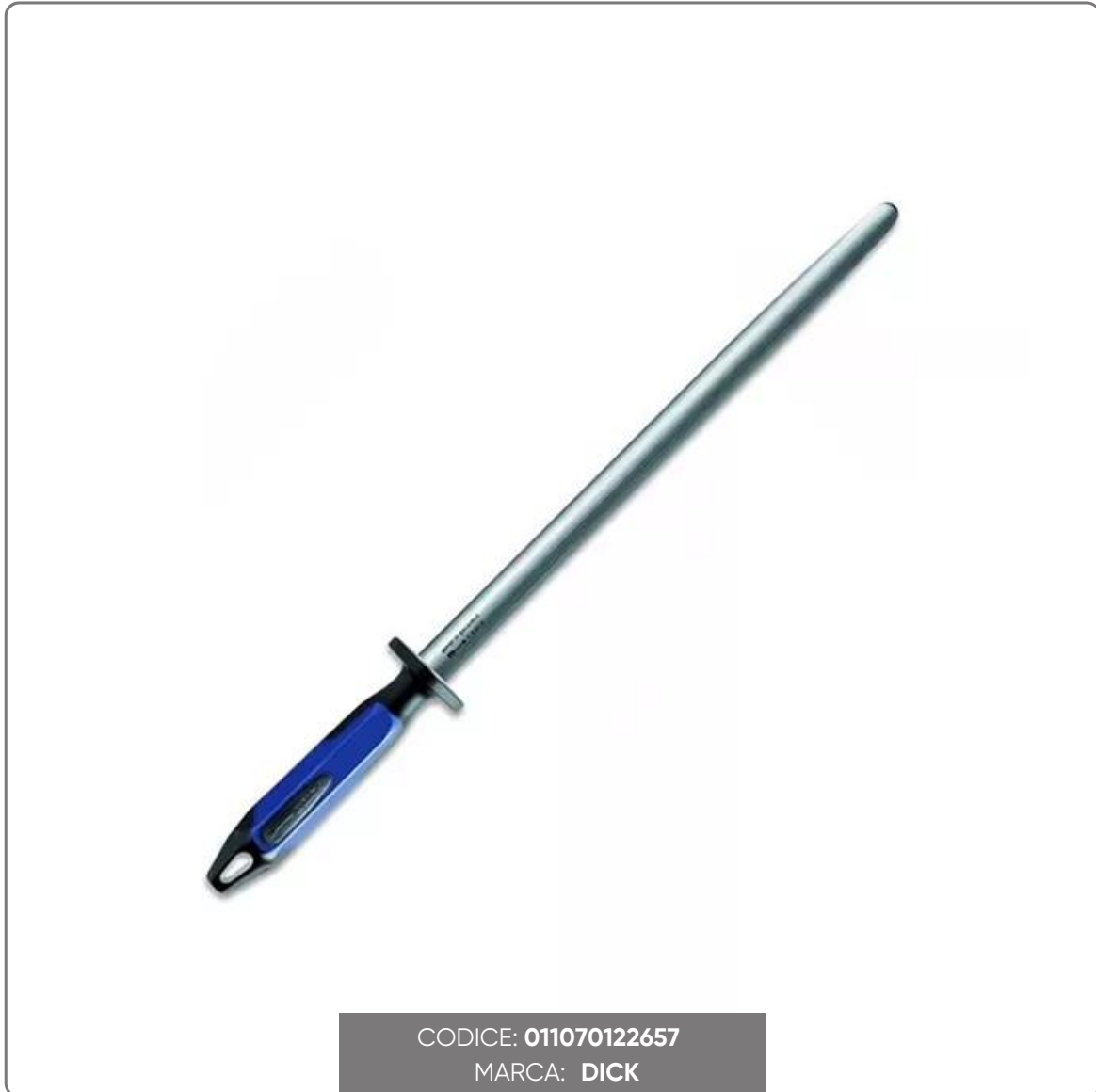


WETZSTAHL DICK FINECUT BLAU 30 cm



SOLUZIONI FOODSERVICE

MATERIAL:

Zum Schärfen der härtesten Edelmesser werden spezielle Stähle mit hohem Kohlenstoffgehalt verwendet.

SCHLEIFUNG

Studiert, um die "BEIZENDE"

FEINE SCHÄRFE zu geben: stellt die tadellose Schärfe der professionellen Messerklingen wieder her. Ideal für die Aufbewahrung der Schneide von bereits geschliffenen (Klingen-)Messern

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