

RUNDER WETZSTAHL STANDARD 30 cm



vedi prodotto online

CODICE: 011106205221

SOLUZIONI FOODSERVICE

MATERIAL:

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

Beispiel: LIME 135 C3 Stahl (1,35 % Kohlenstoff).

SCHLEIFUNG

Studiert, um die "BEIZENDE"

FEINE SCHÄRFE zu geben: stellt die tadellose Schärfe 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.

Die thermische Behandlung gewährleistet eine Härte von 62 bis 64 HRC, die das Schärfen aller derzeit auf dem Markt befindlichen Messer ermöglicht.

BESCHICHTUNG

Beschichtet mit einer 8-Mikron-Schicht aus Hartchrom. Diese Mikroschicht erhöht die Oberflächenhärte der Schneiden von 3 auf 4 HRC.

MAGNETISIERUNG

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

GRIFF

Ergonomisch geformt, aus einem Stück gegossen, perfekt wasserdicht, aus hochwertigem, bis 120°C hitzebeständigem Kunststoff