

**RUNDER WETZSTAHL STANDARD 20**



vedi prodotto online

CODICE: 0111102051141

# 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 Edelmesser werden spezielle Stähle mit hohem Kohlenstoffgehalt verwendet.

## SCHLEIFUNG

Studiert, um die "BEIZENDE"

STANDARD-SCHÄRFE zu geben: stellt die tadellose Schärfe der professionellen Messerklingen wieder her. Empfohlen für eine geringe Nutzungsintensität. Sehr abrasive Wirkung

## THERMISCHE BEHANDLUNG

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

## 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