

MESSER SWIBO SEGNO 25 cm-STAHKLINGE



SOLUZIONI FOODSERVICE

KLINGE

- Hochwertiger Edelstahl, speziell für den professionellen Einsatz entwickelt.
- Der Stahl enthält das ideale Verhältnis von Kohlenstoff (Härte, Verschleißfestigkeit, Schärfeerhaltung) Chrom (Korrosionsbeständigkeit und einfache Reinigung) Molybdän (beständig gegen Säuren und Korrosion)
- Gehärtete Klinge (Wärmebehandlung) gibt Flexibilität, verstärkt die Klinge, beseitigt innere Spannungen und mögliche Schwachstellen
- Hohe Härte (55-58 HRC)
- Polierte Oberfläche verbessert die Korrosionsbeständigkeit des Stahls und die Oxidationsbeständigkeit
- Säurebeständig, leicht zu reinigen.
- Handgefertigt
- Abgeschrägte, schnittfeste Rückenkante
- Qualitätskontrolle „Made in Switzerland“

GRIFF

- Ergonomisches Design, das eine deutlich geringere Ermüdung des Benutzers gewährleistet
- Porenfrei und auch nass rutschfest
- Natürliche Hand- und Fingerauflage für hohe Präzision beim Verwenden
- Das verwendete Material (Polyamid 6) ist ungiftig und entspricht den europäischen Normen
- Beständig gegen Temperaturschwankungen (+120°C), ätzende Mittel und Reinigungsmittel
- Spülmaschinenfest und sterilisierbar, um absolute Hygiene zu gewährleisten
- Die gelbe Farbe des Griffs ermöglicht es, das Messer auf der Werkbank sofort zu sehen, was die Sicherheit erhöht