

BROTMESSER VICTORINOX STAHLKLINGE 30 cm.



SOLUZIONI FOODSERVICE

Die professionellen Victorinox-Messer zeichnen sich alle durch die hervorragende Qualität und Reinheit des verwendeten Edelstahls aus, der einen präzisen und feinen Schnitt garantiert.

KLINGE

- Die Victorinox-Klingen werden aus sind aus hochwertigem Edelstahl mit hohem Kohlenstoffgehalt hergestellt und in der Schweiz von erfahrenen Handwerkern von Hand gefertigt. Jede Klinge ist gehärtet, temperiert, poliert, graviert und fertiggestellt.
- Die richtige Klingenhärte und der lasergeprüfte Schärfwinkel garantieren eine hervorragende Schnitthaltigkeit.
- Hochwertiger Edelstahl speziell für den professionellen Einsatz.
- Das spezielle Härteverfahren ermöglicht eine Klingenhärte von 55-56 HRC Rockwell
- Polierte Oberfläche, die die Korrosions- und Oxidationsbeständigkeit des Stahls verbessert

- Säurebeständig, sehr leicht zu reinigen.
- Schnittschutzkante hinten abgeschrägt

GRIFF

- Das ergonomische Design verringert deutlich eine Ermüdung des Benutzers.
- Natürliche Hand- und Fingerunterstützung für hohe Präzision in der Anwendung
- Alle Griffe sind aus einem speziellen patentierten Kunststoffpolymer namens Fribox hergestellt und NSF-zugelassen
- Porenfrei und auch im nassen Zustand ausgesprochen rutschfest
- Beständig gegen hohe Temperaturen (+150°C), ätzende Stoffe und Reinigungsmittel
- Spülmaschinenfest und sterilisierbar, um absolute Hygiene zu gewährleisten