

**BRUST SENO&SENO STEAKMESSER STAHLKLINGE 11 cm
SPITZ Nettopreisangebot**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Die Klinge des Messers besteht aus martensitischem Kohlenstoff-Molybdän-nicht-Vanadium-Edelstahl. Daher werden die Korrosionsbeständigkeit, die Robustheit, die Härte und die Schärfe des Schnitts durch die Anwendung dieser kleinen Maßnahmen gewährleistet:

1) - Entfernen Sie vor dem Spülen in der Spülmaschine Speisereste und Verkrustungen von der Klinge und halten Sie die Messer während des Spülens von Besteck und anderen Metallgegenständen fern.

2) - Trocknen Sie das Messer sofort nach dem Waschen (von Hand oder in der Spülmaschine) sorgfältig mit einem weichen Tuch ab.

3) - Vermeiden Sie die Verwendung von säurehaltigen Zitronenklarspülern, insbesondere bei chlorreichem Wasser.

4) - Lassen Sie säurehaltige Speisereste nicht länger als sechs Stunden auf der Klinge trocknen;

Eventuelle oberflächliche Rostflecken, die nicht tief in das Messer eindringen, lassen sich leicht durch Abreiben mit einem Schleiftuch entfernen

Steakmesser werden aus Molybdän-Vanadium-Stahl hergestellt.

Die Verzahnung erfolgt per Hand.

Der genietete rutschfeste PP-Griff

Es ist spülmaschinenfest.

Schlanke Klinge mit scharfer gezackter Spitze, praktisch für den täglichen Gebrauch