BRUST SENO&SENO STEAKMESSER STAHLKLINGE 11 cm SPITZ Nettopreisangebot

vedi prodotto online

CODICE: **0700017075604**
MARCA: **Chef secret**

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

Seno&Seno S.p.A.
via Luigi Pasteur, 10 - Vr - 045.820.17.88 - info@senoeseno.it
shop.senoeseno.it - www.senoeseno.it