

**JAPANISCHES SANELLI-MESSER, KLINGE AUS OLIVENSTAHL,  
18 cm**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## LAMA

- Hohe Härte (54-56 HRC)
- Gute Flexibilität
- Hohe Hackleistung
- Lange Fadenlebensdauer
- Drahtform speziell für den professionellen Einsatz konzipiert
- Hervorragende Nachschärfbarkeit
- Die konvexe Form der Klinge garantiert eine wirksame Unterstützung, wenn dem Benutzer große Anstrengungen abverlangt werden müssen.
- Es treten keine Absplitterungen auf

## HANDHABEN

- Exklusives ergonomisches Design des Griffs, das Ergebnis spezieller Studien, die in qualifizierten Forschungsinstituten durchgeführt und durch computergestützte experimentelle Tests validiert wurden
- Die ergonomische Form garantiert eine deutliche Reduzierung der Ermüdung des Benutzers
- Der rutschfeste Griff mit weicher, aber leicht faltiger Oberfläche sorgt für mehr Sicherheit bei der Anwendung
- Das verwendete Material ist ungiftig und entspricht den europäischen Vorschriften
- Beständig gegen Temperaturschwankungen (-40°C+150°C), korrosive Mittel und Reinigungsmittel
- Spülmaschinenfest und sterilisierbar, um absolute Hygiene zu gewährleisten
- Durch die grüne Farbe des Griffs können Sie für mehr Sicherheit sofort die Position des Messers auf der Werkbank erkennen