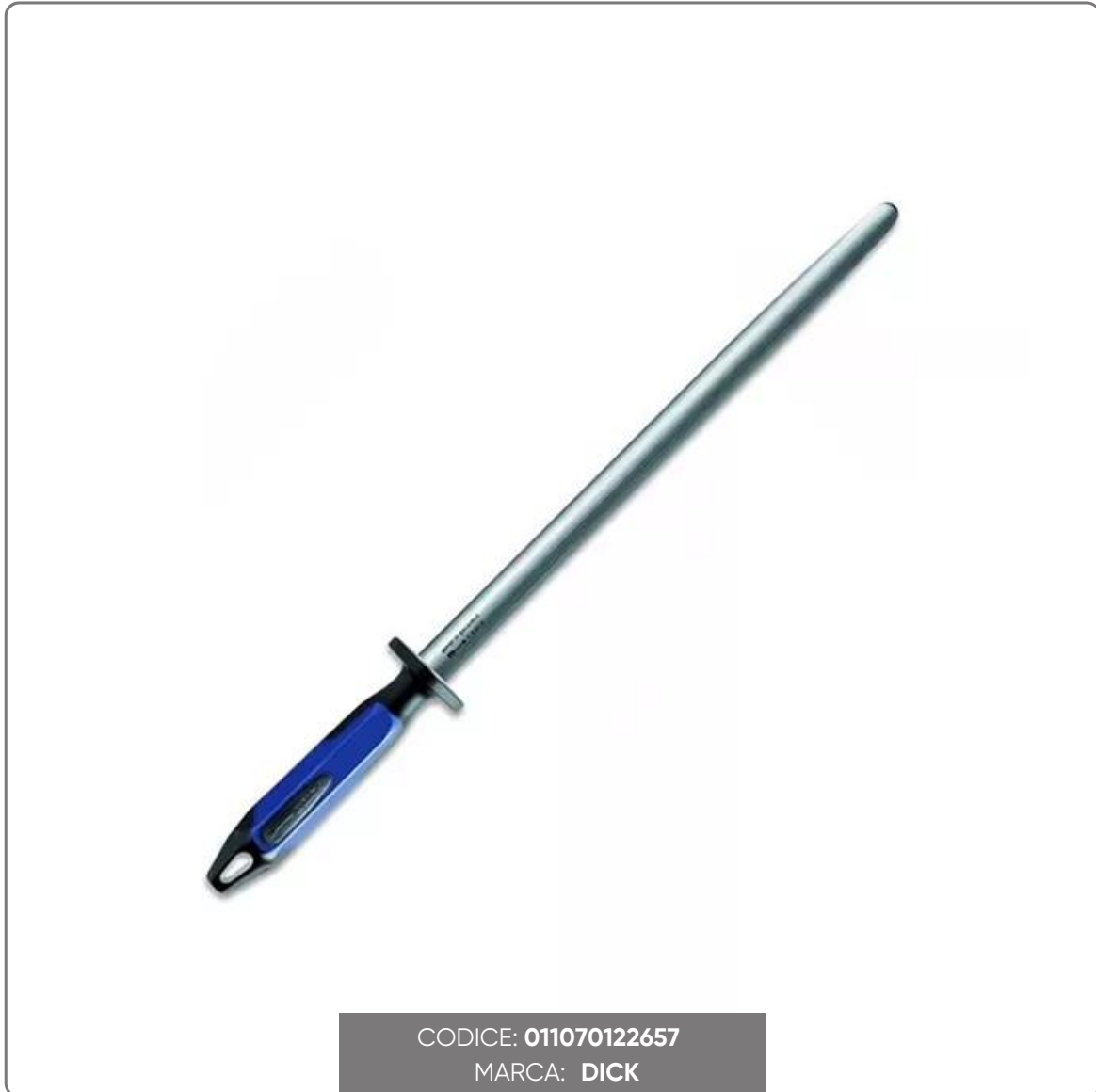


**ACCIAINO DICK FINECUT BLU cm. 30**



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## MATERIALE:

Selezionato per l'affilatura dei coltelli in acciaio inox più resistenti, vengono utilizzati acciai speciali ad alto contenuto di carbonio.

## ABRASIONE

Studiato per dare il "MORDENTE"

TAGLIO EXTRAFINE: permette l'affilatura. Ideale per conservare il filo di coltelli (rasoi) già affilati

## TRATTAMENTO TERMICO

Conferisce durezza. Grazie a processi produttivi specifici si conosce e controlla perfettamente questo punto fondamentale nella fabbricazione dell'affilatoio.

## MAGNETIZZAZIONE

Operazione indispensabile che trattiene sull'affilatoio le minuscole particelle di acciaio prodotte dall'affilatura per proteggere gli alimenti.

## MANICO

Di forma ergonomica, realizzato in materiale plastico di alta qualità