

ACCIAINO DICKORON TONDO cm. 30



vedi prodotto online

CODICE: 011080122598
MARCA: DICK

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 FINE: restaura in modo impeccabile il filo e il filo morto delle lame dei coltelli professionali. Combinazione tra affilatura e arrotatura.

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 dotato di protezione ed anello in acciaio