

**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