

ACCIAINO STANDARD TONDO cm. 20



vedi prodotto online

CODICE: 0111102051141

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 STANDARD: permette l'affilatura. Consigliato per un utilizzo poco intenso. Effetto molto abrasivo

TRATTAMENTO TERMICO

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

RIVESTIMENTO

Ricoperto da uno strato di cromo duro di 8 micron. Questo microstrato aumenta la durezza superficiale dei taglienti da 3 a 4 HRC.

MAGNETIZZAZIONE

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

MANICO

Di forma ergonomica, stampato in unico pezzo per una perfetta tenuta all'acqua, realizzato in materiale plastico di alta qualità resistente al calore fino a 120°C