

**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