

ACCIAINO CERAMICA TONDO cm. 23



vedi prodotto online

SOLUZIONI FOODSERVICE

L'Acciaino in ceramica Fischer è un alleato indispensabile per chi desidera mantenere le lame dei propri coltelli sempre perfettamente affilate. Questo strumento di alta qualità è realizzato con ceramica Premium, una superficie estremamente dura e resistente, che garantisce un'affilatura precisa e duratura.

Caratteristiche principali:

- Materiale Premium: la superficie ceramica avanzata è più resistente rispetto alla ceramica standard, assicurando prestazioni superiori.
- Affilatura delicata: ideale per un risultato fine e sicuro, superiore rispetto agli acciaini diamantati.
- Alta durezza: il trattamento termico garantisce una durezza di 62 - 64 HRC, per una resistenza ottimale.
- Design ergonomico: dotato di manico in materiale sintetico nero, comodo e antiscivolo, con pratico anello per appendere.
- Dimensioni ottimali: lunghezza utile di 23 cm, lunghezza totale di 34 cm.

Consigli d'uso e manutenzione:

- Pulire con acqua o detersivi delicati.
- Asciugare con un panno morbido.
- Conservare in un luogo asciutto.
- Non utilizzare come leva o attrezzo.

Vantaggi:

Grazie alla sua forma rotonda e alla ceramica di ultima generazione, questo acciaino garantisce un'affilatura precisa e sicura, ripristinando il taglio delle lame con delicatezza. Perfetto per gli appassionati di cucina che vogliono preservare al meglio i propri strumenti.