TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SCHÄRFUNG
Wetzstahl und Wetzstein, zwei unverzichtbare Werkzeuge für die richtige Messerpflege.
Um ein korrektes Schärfen zu erreichen, ist es notwendig, während des Vorgangs einen konstanten Winkel von 15–20 Grad zwischen der Klinge und dem Schärfmedium einzuhalten.
STAHL
Der Wetzstahl dient zum Korrigieren und Erhalten der Schärfe von Messern.
Es richtet die Moleküle, aus denen die Schneide besteht, neu aus, die durch wiederholte Stöße verschoben wurden, und stellt so die Schärfe wieder her.
Der traditionelle Wetzstahl hat eine runde Form, viele Köche verwenden jedoch einen ovalen Wetzstahl, da die breitere Form eine breitere und effizientere Wetzbewegung ermöglicht.

VERFÜGBARE MODELLE

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
PD18235-26	**26 cm Wetzstahl, Serie 18200, GESCHMIEDET, schwarzer Griff**	**€ 19,72** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 15 bis 25 Tage
PD18235-30	**30 cm Wetzstahl, Serie 18200, GESCHMIEDET, schwarzer Griff**	**€ 21,37** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 15 bis 25 Tage