



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

SHARPENING

Schärfstein und Schärfer, zwei unverzichtbare Werkzeuge für die gute Pflege der Messer.

Um ein korrektes Schärfen zu erhalten, ist es notwendig, während des Betriebs einen konstanten Winkel von 15 bis 20 Grad zwischen der Klinge und dem Schärfer einzuhalten.



Wetzstahl

Der Stahl dient dazu, das Schärfen der Messer zu korrigieren und aufrechtzuerhalten.

Es richtet die Moleküle, aus denen die Schneide besteht und die durch kontinuierliche Stöße bewegt wurden, neu aus und stellt die Schärfe wieder her.

Die traditionelle Strähne ist rund, aber viele Köche verwenden eine ovale Schärfung, da die breitere Form eine breitere und effizientere Schärfbewegung ermöglicht.

VERFÜGBARE MODELLE

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
PD18235-26 	Besteck PADERNO FORGED - Serie 18100 Spitzer Cm 26 Serie 18200 GESCHMIEDET - Schwarzer Griff	€ 19,43 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung
PD18235-30 	Besteck PADERNO FORGED - Serie 18100 Spitzer Cm 30 Serie 18200 GESCHMIEDET - Schwarzer Griff	€ 21,09 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung