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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

AFFILATURA
Acciaino e pietra per affilare, due utensili indispensabili per la buona manutenzione dei coltelli.
Per ottenere una corretta affilatura, occorre mantenere un angolo costante di 15-20 gradi tra la lama e il mezzo affilante durante l'operazione.
ACCIAINO
L'acciaino serve a correggere e mantenere l'affilatura dei coltelli.
Esso riallinea le molecole che compongono il bordo tagliente, che sono state spostate dagli urti continui, ripristinando l'affilatura.
L'acciaino tradizionale è di forma tonda, molti chefs usano però un acciaino ovale in quanto la forma più larga permette un movimento di affilatura più ampio ed efficiente.

MODELLI DISPONIBILI

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
PD18235-26	**Acciaino Cm 26 Serie 18200 FORGIATA - Manico Nero**	**€ 19,72** *+ IVA* € 24,06 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 15 a 25 giorni
PD18235-30	**Acciaino Cm 30 Serie 18200 FORGIATA - Manico Nero**	**€ 21,37** *+ IVA* € 26,07 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 15 a 25 giorni