

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA ITO200411413 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.

CODICE/FOTO DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA **E 19,43 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 3 a 6 giorni **Coltelleria FORGIATA PADERNO - serie 18100 Acciaino Cm 26 Serie 18200 FORGIATA - Manico Nero





Coltelleria FORGIATA PADERNO - serie 18100 Acciaino Cm 30 Serie 18200 FORGIATA - Manico Nero € 21,09 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni