



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### AFFILATURA

Acciaio 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 acciaio ovale in quanto la forma più larga permette un movimento di affilatura più ampio ed efficiente.

#### MODELLI DISPONIBILI

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>PD18235-26</b> 	<b>Coltelleria FORGIATA PADERNO - serie 18100</b> Acciaino Cm 26 Serie 18200 FORGIATA - Manico Nero	<b>Consegna:</b> da 3 a 6 giorni
<b>PD18235-30</b> 	<b>Coltelleria FORGIATA PADERNO - serie 18100</b> Acciaino Cm 30 Serie 18200 FORGIATA - Manico Nero	<b>Consegna:</b> da 3 a 6 giorni