

DICK Fleischerstahl - rund

Kategorie: Blankwaffen (Messer u.ä.) - Sonstiges

Zustand: Neu

Beschreibung:

Hier direkt bestellen → →DICK Fleischerstahl - rund

- made in Germany- entspricht der Lebensmittelverordnung- gleichmäßiges und wirkungsvolles Schärfergebnis- Profi-Qualität

Der DICK Fleischerstahl ist ein hochwertiger Wetzstahl mit hygienischem Kunststoffgriff und Ring zum Aufhängen. Der Standardzug mit hohem Abtrag ist ideal für das Nachschärfen von Koch- und Fleischermesserklingen geeignet. Sie erreichen ein gleichmäßiges und wirkungsvolles Schärfergebnis. Durch die runde Klingenform des Wetzstahls hat er ein geringes Eigengewicht und ist angenehm zu Führen. Das Messer liegt nur punktuell auf der Wetzstahlklinge auf.

Material

DICK verwendet ausschließlich Klingenmaterialien und Kunststoffgriffe, die der Lebensmittelverordnung entsprechen.

Reinigung

Fleischermesser und Wetzstähle sind geeignet zum Reinigen in Sterilisatoren bis zu 130° C. Rückstände von hochkonzentriertem Reinigungsmittel, langes Verbleiben der Werkzeuge in der Reinigungsanlage, aber auch Eiweiß- und Fleischreste können auf den Klingen zu Flecken führen. Daher wird eine sofortige Reinigung mit einem milden alkalisch basischen Reinigungsmittel empfohlen. Zur Aufbewahrung der Messer und Wetzstähle sollte ein geeigneter Messerhalter, eine Messerscheide oder einen anderen Platz, an dem die Klingen nicht aneinander stoßen können ausgewählt werden.

Hier direkt bestellen → →DICK Fleischerstahl - rund

Produktsicherheitsinformationen:

Dieses Produkt wurde vor dem 13.12.2024 auf dem Marktplatz bereitgestellt. Für Hersteller- und Sicherheitsinformationen wenden Sie sich an den anbietenden Händler.

Artikelnr.: 4015537

statt UVP: 53,49 EUR

52,00 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten



Anbieterinformationen

TriggerStart GmbH

www.SchuetzenLand.de

Gostritzer Str. 63
01217 Dresden
Sachsen

Telefon:

0351 - 4189 5564

E-Mail:

info@schuetzenland.de

Webseite:

www.schuetzenland.de