

SE SERAMİK HIJYEN BIÇAK



# SERAMİK HİJYEN BİÇAK

Bıçaklar, "Seramik Çelik" olarak bilinen Nano- Grade Zirkon (TZP>97%)'dan yapılmıştır. Geliştirilmiş ileri teknoloji materyal günümüz mutfaklarında kullanım için çok uygundur ve metal bıçaklarla karşılaştırıldığı zaman pek çok meziyete sahiptir.



KOD : SRM 40

## SALATA, SEBZE, MEYVE, ET v.b. GIDA HAZIRLIĞINDA

- Hijyeniktir,
- Bakteri barındırmaz,
- Yiyeceklerinizdeki doğallığı daima korur,
- Besin değerlerini yok etmez,
- Ağır metal içermez, nano teknoloji, sert ve sağlam yapılı seramiktir,
- En hassas kesim ve dilimlemelerin ustasıdır,

**En büyük yardımcınız.**

- Bıçaklar, biomedicine (biyolojik tababet) materyalden yapılmıştır. Nikel ve mknats içermez. Alerjik reaksiyona neden olmaz, çok sağlıklıdır.
- Seramik materyal güçlü kimyasal sağlamlığa sahiptir. Anti-korozyondur, paslanmazdır. Gıdalarla kimyasal reaksiyon göstermez, gıdaları taze ve lezzetli tutar.
- Bıçak, özel dizaynı sayesinde çok keskindir. Keskin ucu, çok uzun süre işlevselliğini yitirmemektedir.
- Geliştirilmiş seramik bıçak saf ve sağlıklı bir alternatiftir. Seramik bıçağın yoğunluğu, üzerinde bakteri üremesine karşı direnç sağlar.



KOD : SRM 50



**Ağır metal ve mıknatıs içermez!**

**Gıdalarla kimyasal reaksiyona girmez!**

**Gıdalarınızda vitamin ve besin kaybına artık SON !..**

**Seramik bıçağın yoğunluğu, üzerinde bakteri üremesine karşı dirençlidir!**



KOD : **SRM 60**

- Metalik tat ya da koku oluşturmaz.
- Leke ve pas geçirmezdir.
- Hafifliği ve ergonomisi sayesinde mükemmel denge sağlar.
- Her çeşit kesme ve dilimleme için idealdir.
- Özel uygulamalar için idealdir; kimyasal olarak etkisiz, mıknatıssız, iletkenlidir ve zehirli materyal barındırmaz.

- Sebze-meyvelerin asit ve yağlarının sebep olduğu oksitlenme veya paslanmaya izin vermezler.
- Keramik bıçakların sertliği çelik bıçaklara oranla %50 daha fazladır. Sertliği elmas sertliğine çok yakındır (HRC 8.5 sertlik derecesi).

KOD : **SRM 80**



Ürün Kodu:  
SRM 40-50-60-80