

Профессиональная заточка ножей Киев



Київ, Україна

Профессиональная заточка ножей Киев
ХОРОШИЙ НОЖ – ОСТРЫЙ НОЖ!

Мы точим профессионально любые ножи.

Заточка производится на станке Torgtek -T7 (Швеция) с водяным охлаждением (водный камень), медленной скоростью точильного камня, что дает возможность находится в гармонии с физическими законами стали – режущая кромка не перегревается и не теряет свою твердость.

Также ножу передается правильный угол режущей кромки:

До 10° - бритве, хирургия, тонкие срезы препаратов.

От 10° до 20° - деликатные задачи по достаточно мягкому материалу, требующие легкости работы: шинковка овощей, работа с филейной частью и пр.

От 20° до 25° - поварские ножи различного профиля.

От 22° до 30° - охотничьи, походные и туристические ножи.

От 25° до 40° - ножи разделочные и для тяжелых работ.

Ножам, заточенными на Torgtek» можно бриться. А поскольку большинство из нас привыкли легкомысленно проверять степень остроты лезвия пальцами, то случаи порезов у нас – обычное дело. Поэтому не советуем вам проверять качество заточенных нами предметов подобным способом.

Справки и вызов КУРЬЕРА по телефонам: (044) 237-31-38, (063) 237-31-38

Price: Договірна

Тип оголошення:
Послуги, пропонує

Торг: --

Фдуч Alex

0442373138