

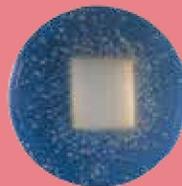
## 1.8. АНТИБАКТЕРИАЛЬНАЯ ЗАЩИТА

### Защита, высокая гигиеничность и безопасность

Ножи серии Professional Master оснащены передовой антимикробной защитой, которая гарантирует высокий уровень гигиеничности и безопасности на протяжении всего срока службы ножа.

- Антибактериальная технология, внедренная в рукоятки ножей на этапе производства, сохраняет свою эффективность на протяжении всего времени использования.
- Защита замедляет рост как грамположительных, так и грамотрицательных бактерий, предотвращая образование биопленок, которые могут загрязнять поверхность.
- Эта антимикробная защита не смывается при использовании или в процессе чистки ножа и безопасна для контакта с людьми, продуктами питания и водой.
- Эффективность технологии была доказана в мировой практике и успешно используется в медицинских изделиях и пищевой промышленности.

Антибактериальная защита обеспечивает дополнительную гигиеничность в процессе работы с ножом, являясь важным элементом для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Однако не стоит забывать о регулярной чистке и уходе за ножом.



Рукоятка без антибактериальной защиты



Рукоятка с антибактериальной защитой

