



Modelos:

Navajas de Acero Inoxidable 12 22

Navajas Larga Vida 12 22 32



Frecuencia de Revisión	Mensual
Tiempo de Duración	3 meses aproximadamente
Modo de limpieza	Lavado con jabón neutro de grado alimenticio, secado de manera inmediata sin dejar a secar con agua para evitar la oxidación
Observaciones	Si la carne molida no sale tan fina como la primera vez, es necesario reemplazar los componentes