

Aiguiseur à couteau Chantry

Codes produits :

Référence : D133



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 127
Largeur (mm): 38
Profondeur (mm): 114
Matière: Acier
Couleur 2: Blanc
Origine: Royaume-Uni
Dimensions: 127(H) x 38(l) x 114(P) mm
Poids: 720 g
Couleur 1: Blanc
Convient pour: Fruits et salade ou Légumes
Couleur des Couteaux de chef: Blanc
Usage des Couteaux de chef: Aiguiseur à couteaux

- Rapide et facile à utiliser
 - Deux petites lames sont pré réglées à un angle optimal pour obtenir les résultats les plus nets.
 - Affûte les lames en quelques secondes avec seulement 4 à 5 passages sans effort entre les lames.
 - Les tiges d'acier à ressort exercent une pression optimale sans endommager les lames.
 - Les aciers intérieurs peuvent être facilement remplacés au besoin pour prolonger la durée de vie de l'aiguiseur.
 - Conçu pour recréer l'action d'une lame de boucher dans un design compact
 - Les aciers intérieurs remplaçables contribuent à prolonger la durée de vie de l'aiguiseur.
-
- Le célèbre aiguiseur Chantry comprend deux petites pierres à aiguiser de haute qualité, pré réglées pour obtenir un angle de lame optimal et montées sur ressort pour ne pas endommager les couteaux.
 - Passez la lame entre les pierres quatre ou cinq fois pour l'aiguiser.