

Aigiseur manuel 2 étapes Vogue

Codes produits :

Référence : GD035

Caractéristiques du produit :



Hauteur mm: 66
Largeur (mm): 50
Profondeur (mm): 50
Matière: Acier au diamant
Couleur 2: Noir
Origine: Chine
Dimensions: 66(H) x 50(L) mm
Poids: 130 g
Couleur 1: Noir
Couleur des Couteaux de chef: Noir
Usage des Couteaux de chef: Aigiseur à couteaux

- Deux fentes d'aiguisage : 1 grossière pour les couteaux émoussés et 1 fine pour affiler
 - Lames diamantées et céramiques pour donner le tranchant d'une lame de rasoir
 - Roue d'affûtage unique
 - Pieds en caoutchouc antidérapants
 - 2 étapes d'affûtage
 - Lavage à la main recommandé
 - Étape 1: Affûtage grossier adapté aux couteaux émoussés.
 - Étape 2: Aiguisage fin, une étape nécessaire pour éliminer les imperfections sur le couteau et obtenir un tranchant parfait.
 - Poignée ergonomique pour le confort et le contrôle
 - Ne passe pas au lave-vaisselle.
-
- Une excellente alternative au fusil à aiguiser traditionnel, cet aigiseur manuel possède des lames diamantées et en céramique pour assurer un tranchant parfait
 - Deux étapes d'aiguisage pour obtenir l'équivalent d'une lame de rasoir
 - NB : Ne convient pas aux couteaux dentés et ne passe pas au lave-vaisselle