

Aigiseur de couteaux japonais Chef's Choice

Codes produits :

Référence : U488



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 100
Largeur (mm): 200
Profondeur (mm): 100
Puissance kW Electrique: 230v. 75w
Matière: Acier au diamant
Couleur 2: Noir
Dimensions: 100(H) x 200(L) x 100(P) mm
Poids: 1,75 kg
Couleur 1: Noir
Convient pour: Fruits et salade ou Légumes
Couleur des Couteaux de chef: Noir
Usage des Couteaux de chef: Aigiseur à couteaux

- Conçu spécialement pour aiguiser les couteaux de style japonais
- Guides de précision affûtant à 15 degrés
- Aiguisé à la fois les couteaux à tranchant droit et à fine lame
- Affûtage diamanté en 2 étapes qui aiguisé et polit chaque côté de la lame du couteau
- Abrasifs en diamant 100 % dans les étapes 1 et 2
- Les guides angulaires électrométriques de haute précision éliminent toute approximation.
- Référence soumise à une Eco-participation DEEE de 0,13?
- par unité vendue

- Spécialement conçu pour les couteaux asiatiques, y compris les couperets chinois, pour obtenir une lame fine et très affûtée
- Affûtage en deux étapes pour de meilleurs résultats
- La lame est affûtée lors de la première étape et polie lors de la seconde