

Aiguseur de couteaux manuel professionnel AngleSelect 4643P

087877464395



Description :

L'aiguseur manuel professionnel AngleSelect 4643 de Chef's Choice est la solution idéale pour les couteaux de classe 15 et 20 degrés.

Utilisant 100 % de diamants, la substance naturelle la plus dure sur terre, nos abrasifs brevetés aiguisent les bords plus rapidement et plus facilement. Cet aiguseur améliore les performances de coupe en créant deux facettes distinctes placées à des angles différents pour former un tranchant en forme d'arche, plus durable.

La première étape affûte les couteaux à bord droit de 15 degrés, tandis que la deuxième étape affûte les couteaux à bord droit de 20 degrés. Lors de la dernière étape, des abrasifs diamantés spécialisés créent une finition polie pour les couteaux à 15 et 20 degrés. Le contrôle précis de l'angle assure un affûtage précis sur toute la longueur de la lame.

Cet appareil est conçu pour fonctionner avec les couteaux à lame droite et les couteaux dentelés.

Au fil du temps, le tranchant d'un couteau s'émousse sous l'effet du stress de la coupe. Les performances globales peuvent être améliorées de manière significative si l'aiguisage et l'entretien sont effectués correctement.

Les bons systèmes d'affûtage façonnent le tranchant du couteau avec un abrasif grossier et le polissent avec un abrasif plus fin.

Caractéristiques :

Type : Aiguseur couteau manuel

Couleurs : Gris

Marque : CHEF's CHOICE

Dimensions : 22.5 cm x 4.5 cm

Matière : Plastique

EAN : 087877464395

Poids : 210g