

Code article
Item code

75930

Désignation : **Affûteur manuel 3 étapes**
Product name : **Manual sharpener 3 steps**

Visuel(s)
Picture(s)



Descriptif
Description

Maniable et efficace, cet affûteur est parfait pour l'entretien régulier de vos couteaux de cuisine. Il possède 3 fentes disposant chacune d'une surface abrasive spécifique:

-1ère fente en diamant : c'est la première étape, celle qui permet d'aiguiser les couteaux un peu plus abîmés. Elle est recommandée sur les couteaux dont le fil doit être légèrement redressé. C'est l'étape qui va le plus enlever de matière sur la lame.

-2ème fente en tungstène : elle permet d'apporter une finition plus importante pour nettoyer la lame après le premier aiguisage.

-3ème fente en céramique : c'est l'étape de la finition, elle permet d'apporter un tranchant rasoir à vos lames !

Ce petit aiguiser permet donc un aiguisage complet et une finition propre de tous vos couteaux de cuisine. Si votre couteau n'est pas trop émoussé, vous pouvez de temps en temps le passer uniquement dans les fentes 2 et 3.

La poignée anti-dérapante est agréable à prendre en main, et vous assure une utilisation stable et sécurisée.

Handy and efficient, this sharpener is perfect for the regular maintenance of your kitchen knives. It has 3 slots, each with a specific abrasive surface:

-1st diamond slot: this is the first step, the one that sharpens knives that are a little more damaged. It is recommended for knives whose edge must be slightly straightened. This is the step that will remove the most material from the blade.

-2nd tungsten slit : it allows to bring a more important finish to clean the blade after the first sharpening.

-3rd ceramic slot: this is the finishing stage, it gives a razor sharp edge to your blades! This small sharpener allows a complete sharpening and a clean finish of all your kitchen knives. If your knife is not too dull, you can occasionally run it through slots 2 and 3 only.

The non-slip handle is comfortable to hold and ensures a stable and safe use.

Description
Technique
Technical
Description

- Processus en 3 étapes : aiguisage / affilage / finition
- 3 surfaces abrasives en diamant, tungstène et céramique
- Manche ergonomique avec revêtement anti-dérapant

- 3-step process: sharpening / honing / finishing
- 3 abrasive surfaces in diamond, tungsten and ceramic - Ergonomic handle with non-slip coating

Matière / Material : Polyuréthane
Hauteur / Height : 26 cm
Largeur / Width : 15,5 cm
..... 6 cm
Poids / Weight :
Longueur totale produit / Total product length :

Packaging UVC
UVC Packaging

Longueur totale / total length (packaging) : 26 cm
Largeur totale / total width (packaging) : 15,5 cm
Hauteur totale / total height (packaging) : 6 cm
Poids total / total weight (packaging) : + 0,249 kg

Colisage / qty per box : 18
Poids total colisage / total weight per box
Dimensions colisage / Box size



3 467310 002563

Logistique
Measurements



(01)13467310002560



Code douanier / customs code : 84603900