



Type 301 pierre à aiguiser avec granulage de 1000/3500

4 2 6 0 0 8 9 8 6 4 0 8 5



4 260089 864085 >

CHROMA
PROFESSIONAL KNIVES

Prix
conseillé: €
142,00



DESCRIPTION

Pierre à aiguiser à double granulage 1000/3500. Le couteau aiguisé par la fabrique a une longévité exceptionnelle mais de temps en temps il est nécessaire de l'aiguiser vous-même. Il est conseillé d'utiliser une pierre à aiguiser. Les pierres à aiguiser japonaises sont les meilleures pour ce type de couteau. Appuyez sur l'extrémité de la lame et relevez-la de 15 - 20° environ. Prenez la poignée bien dans une main et faites glisser la lame d'avant en arrière en appuyant en avant vers le fil et en relâchant en arrière. Pendant ces mouvements répétitifs vous appuyez le majeur et l'index de l'autre main sur l'extrémité de la lame pour avoir le meilleur contact avec la pierre à aiguiser. Vous répétez les mêmes mouvements sur le second côté. Répétez l'opération jusqu'à ce que votre couteau soit aiguisé. Après quelques fois vous saurez quels sont les bons gestes pour aiguiser un couteau au fusil.

SPÉCIFICATIONS

Entretien & Nettoyage

Convient au
lave-vaisselle



L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications