



Pierre à aiguiser Grain 3000

4 9 0 1 6 0 1 4 2 4 6 1 4



4 901601 424614 >



Prix
conseillé: €
42,50



DESCRIPTION

Pierre à aiguiser, Grain 3000 | AP-0304 avec bac de réception, 18,5 x 6,4 x 2,0 cm L/L/H

Avant d'utiliser la pierre, cette dernière doit être complètement imbibée d'eau pendant environ 10 minutes. Assurez-vous, pendant l'affûtage, qu'il y ait toujours un léger film humide sur la surface de la pierre. De cette manière, un refroidissement suffisant est assuré sur la lame du couteau.

Lame aiguisée des deux côtés

- Posez un côté de la lame sur la pierre.
- Commencez par la pointe de la lame. Positionnez la lame à un angle d'environ 15 ° au-dessus de la pierre, maintenez une légère pression en la déplaçant d'avant en arrière. Répétez ce processus jusqu'à ce que vous sentiez bien l'arrête de la lame.
- Poursuivez, comme décrit ci-dessus, avec l'autre côté de la lame. Assurez-vous d'appliquer le même nombre de passages sur les deux côtés. Il est également important que l'angle soit toujours conservé, de sorte qu'une lame soit aiguisée de manière symétrique.
- Rincez le couteau et la pierre soigneusement à l'eau chaude.

Lames aiguisées d'un seul côté

- Posez tout d'abord le côté aiguisé de la lame sur la pierre.
- Commencez par la pointe de la lame. Positionnez le couteau à un angle d'environ 45 ° au-dessus de la pierre, maintenez une légère pression en déplaçant la lame d'avant en arrière. Répétez ce processus jusqu'à ce que vous sentiez bien l'arrête de la lame.
- Maintenant, posez le côté aiguisé creux de la lame à plat sur la pierre et continuez à faire des allers-retours. Pour 10 passages sur le côté biseauté, ne faites qu'un passage pour le côté plat.

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

d. Rincez le couteau et la pierre soigneusement à l'eau chaude.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Taille du grain	3000
-----------------	------