

Pierre à aiguiser Chroma Haiku en céramique grain médian 800.

**Chroma**



Pierre à aiguiser 'Chroma Haiku' en céramique grain médian 800. Idéal pour tous couteaux Japonais. Nous déconseillons l'emploi de fusils pour les couteaux Chroma, ceux-ci ayant tendance à détruire le fil. Placez à plat la moitié supérieure de la lame à 45° par rapport à la pierre. Appuyez le majeur et l'index sur l'extrémité de la lame et relevez la de 10 à 15°. Faites la glisser d'avant en arrière en appuyant en avant (vers le fil) et en relâchant en arrière. Pendant l'affûtage il y a l'apparition d'une limaille noire adhérant sur la lame (ne l'enlevez pas, elle aiguisé le couteau). Rajoutez de l'eau dès que la limaille se solidifie, après l'extrémité supérieure affûtez le reste. Les droitiers devraient aiguiser à 70 % à droite, les gauchers l'inverse pour des lames symétriques, passer le couteau sur le second côté pour éliminer le morfil. Il est recommandé à ce que le couteau soit toujours aiguisé par la même personne. Avec le temps, en utilisant toujours le même angle, le couteau devient de plus en plus tranchant, particularité des couteaux japonais.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	1.9 cm	largeur	5.2 cm
Longueur	18 cm	Matière	Pierre céramique grain médian

Produit de la même gamme	
0300001195	Pierre a aiguiser universelle
0300001203	Pierre a aiguiser haiku
0300001214	Pierre bi-face grain 3000-8000
0300001215	Pierre bi face grain 1000-3000