



0300001235

## Aigiseur manuel pour lame japonaise

Aigiseur manuel pour couteaux japonais. Doté de trois lames pour un travail précis et efficace.



Aigiseur manuel pour couteaux japonais à angles V composé de 3 molettes afin de couvrir un maximum de lames possibles et de les respecter au mieux. Une solution simple pour l'entretien des couteaux japonais. Compact, l'aigiseur manuel à 3 molettes se range très facilement au sein de votre cuisine.

- 1 lame diamantée
- 1 lame normale
- 1 lame de finition pour un travail de qualité en toute précision.

Une solution simple pour l'entretien des couteaux japonais. L'aiguisage des couteaux japonais est parfois source d'appréhension pour les utilisateurs novices (mais on acquiert vite le geste).

Cet aigiseur est une solution alternative qui permet d'entretenir de façon régulière les couteaux dont l'acier n'excède pas 0.8% de carbone.

Aigiseur pour lame japonaise : ce qui se fait de mieux après la pierre.

Dimensions : 21 x 4 x 6 cm

Instructions d'utilisation :

- Mettez de l'eau dans la cavité prévue à cet effet, ne jamais aiguiser à sec.
- Pour les droitiers : si vous le prenez comme aigiseur de structure, pas seulement d'entretien, en tenant l'aigiseur de la main gauche, passez successivement sans trop appuyer le couteau 8 fois dans chaque molette, de gauche à droite.
- Pour les gauchers : cela se fera de droite à gauche : d'abord la molette diamantée pour réaligner le fil, ensuite la molette céramique blanche pour aiguiser et enfin la rose pour la finition.

Il peut aussi être utilisé pour prolonger la durée de vie d'un fil de coupe entre deux passages à la pierre, de manière plus propre que le fusil. S'utilise avec de l'eau.

*Adapté aux gammes Japan Chef, Type 301 Design by F.A Porsche, Haiku, Kasumi Titanium.*

L. x l. x H. : 21 x 4 X 6 cm

Référence : 0300001235

Produit de la même gamme	
0300001235	Aigiseur manuel pour lame japonaise