



0309416342

Affûteur v-edge

Affûteur ZWILLING V-EDGE universel et modulable selon les types de couteaux, bandes en céramiques interchangeables.



Affûteur ZWILLING V-EDGE universel et modulable selon les types de couteaux, bandes en céramiques interchangeables.

Les résultats sont exceptionnels et comparables à un affûtage sur pierre. Il respecte l'angle exact du fil tranchant et assure un aiguisage parfait horizontalement et verticalement.

Les bandes d'aiguisage en céramique ont différents grains, les adaptateurs permettant d'aiguiser aussi bien les couteaux européens que les couteaux japonais.

Le V-Edge enlève de manière ciblée de la matière sur le couteau selon l'adaptateur d'angle choisi. Si les couteaux sont très émoussés, utilisez un abrasif à gros grain.

Avec des couteaux peu émoussés, il est judicieux de choisir un grain plus fin.

Produit breveté

Instructions :

- Placez le V-Edge sur une surface plane et antidérapante
- Choisissez l'abrasif et l'angle d'aiguisage.
- Tenez le V-Edge d'une main et le couteau de l'autre.
- Tenez le couteau horizontalement et tirez-le vers le bas dans votre direction avec un angle de 45° environ.
- Répétez le mouvement plusieurs fois.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez ensuite passer à un abrasif plus fin pour un résultat encore meilleur.

Contenu :

- Aiguiser de couteaux V-Edge
- Adaptateur de guide d'angle pour couteaux occidentaux
- Adaptateur de guide d'angle pour couteaux japonais
- Tige d'aiguisage céramique grain F150
- Tige d'aiguisage céramique grain F360

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	22 cm	largeur	9 cm
Longueur	21 cm	Matière	ABS

Référence : 0309416342

[Voir la fiche article sur le site](#)

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Produit de la même gamme	
0309416342	Affuteur v-edge zwilling