



0309490466

## Aigiseur couteaux pour lame européenne et japonaise

- 4 étapes d'affûtage complet
- Compatible lames européennes et japonaises
- Finition céramique ultra précise



### Un aigiseur polyvalent pour couteaux européens et japonais

Entretenir le tranchant de vos couteaux devient simple avec cet aigiseur universel. Conçu pour s'adapter aussi bien aux lames européennes qu'aux lames japonaises, il permet de maintenir des performances de coupe optimales au quotidien. Plus besoin de multiplier les outils, un seul accessoire suffit pour affûter toute votre collection.

Compact et facile à utiliser, il s'intègre naturellement dans votre routine en cuisine. Son système à plusieurs étapes permet de restaurer efficacement le fil de la lame, même après une utilisation intensive.

Que vous travailliez avec un couteau de chef occidental ou une lame japonaise plus fine, cet aigiseur ajuste l'angle pour respecter la géométrie de chaque type de couteau. Vous retrouvez ainsi une coupe nette, précise et agréable.

### Les avantages de l'aigiseur couteaux universel

- Compatible lames européennes et japonaises
- 4 étapes d'affûtage pour un résultat complet
- Fente carbure pour corriger et reformer le fil
- Fente céramique pour une finition précise et tranchante
- Réglage rapide selon le type de lame
- Format compact de 10 cm, facile à ranger
- Utilisation simple, adaptée à un usage régulier
- Permet de prolonger la durée de vie des couteaux

### Un affûtage simple pour des performances durables

Cet aigiseur fonctionne en deux phases principales. La première étape utilise une fente en carbure pour corriger les irrégularités et redonner un angle correct à la lame. La seconde étape, avec une fente en céramique, affine le tranchant pour obtenir une coupe nette et précise.

Astuce de passionné : effectuez quelques passages réguliers plutôt qu'un affûtage trop appuyé. Cela permet de conserver un fil efficace plus longtemps, sans abîmer la lame.

Le réglage dédié aux couteaux japonais permet de respecter leur angle plus aigu, tandis que le mode européen s'adapte aux lames plus robustes. Vous travaillez ainsi avec précision, quel que soit votre matériel.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	10 cm
----------	-------