



0300001215

Pierre à aiguiser bi face grain 1000-3000

- Compatible couteaux japonais et européens
- Deux grains 1000 et 3000 combinés
- Support d'aiguisage fourni



Haiku

Haiku



Pierre à aiguiser 1000 et 3000 Kasumi

Avec la **pierre à aiguiser bi face grain 1000-3000 Kasumi**, vous entretenez vos couteaux comme un véritable coutelier japonais. Cette pierre à aiguiser japonaise 1000 et 3000 combine **deux grains complémentaires** pour assurer un tranchant net au quotidien.

La face grain 1000 permet un entretien régulier et corrige les petites pertes de coupe avant qu'elles ne deviennent gênantes. La face grain 3000 affine ensuite le fil pour obtenir une lame douce et précise, idéale pour les coupes fines.

Les pierres Kasumi sont reconnues pour leur régularité de grain et leur excellente tenue dans le temps. Cette pierre convient à tous les couteaux japonais, mais aussi aux lames européennes haut de gamme. **Livrée avec son support d'aiguisage**, elle s'intègre facilement dans une routine d'entretien à la maison.

Les caractéristiques de la pierre à aiguiser bi face grain 1000-3000

- Pierre combinée avec une face grain 1000 et une face grain 3000
- Grain 1000 adapté à l'entretien régulier et aux petites reprises de tranchant
- Grain 3000 pour polir et affiner le fil lors du second aiguisage
- Compatible avec tous les couteaux japonais et européens de cuisine
- Pierre à aiguiser japonaise 1000 et 3000 réputée pour sa qualité de fabrication
- Livrée avec un support d'aiguisage pour une position stable sur le plan de travail
- Permet de prolonger la durée de vie des lames en évitant les affûtages trop agressifs
- Idéale pour les passionnés qui veulent un aiguisage précis sans passer par un service extérieur

Un entretien complet grâce aux deux grains complémentaires

Le grand avantage de cette pierre à aiguiser bi face grain 1000-3000 réside dans la complémentarité de ses deux surfaces. Le grain 1000, assez fin pour rester doux avec l'acier, reprend efficacement un tranchant qui commence à fatiguer.

Il suffit de quelques passages réguliers pour garder la coupe propre et limiter les efforts à chaque utilisation. Le grain 3000 prend ensuite le relais pour lisser et polir le fil de la lame. Cette étape améliore nettement la capacité de coupe, mais également le confort de travail, car le couteau glisse mieux dans les aliments.

En utilisant tour à tour les deux faces, vous obtenez un résultat proche d'un aiguisage professionnel, tout en restant maître de vos angles et de votre geste. La pierre à aiguiser 1000 et 3000 devient ainsi un outil central pour préserver vos couteaux Kasumi, Chroma ou autres marques de qualité, et pour profiter d'une coupe nette à chaque recette.

Une petite astuce : pensez à marquer légèrement le biseau au feutre avant de commencer, cela vous aide à garder le bon angle pendant tout l'aiguisage.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	2.7 cm	largeur	5.9 cm
Longueur	17.9 cm	Poids	0.637 kg

Référence : 0300001215

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