



0300001398

## Pierre à aiguiser naturelle

**Pierre à aiguiser naturelle** de 25 cm en provenance des carrières de **Lombardie** en Italie. Idéale pour redonner à vos couteaux un tranchant parfait.

**Fischer-Bargoin**



**Pierre à aiguiser naturelle** de 25 cm en provenance des carrières de **Lombardie** en Italie. Le mordant de la  **Pierre naturelle** est plus efficace que celui des pierres fabriquées par moulage. Idéale pour redonner à vos couteaux un tranchant parfait.

Conseil d'utilisation : Mettez la  **pierre à aiguiser** dans l'eau 10 à 15 minutes avant utilisation. Elle doit être humide afin de permettre un meilleur  **affûtage** sans abîmer les couteaux. Ensuite, positionnez la lame du couteau sur la  **pierre à aiguiser** avec un angle de 20°. Appliquez une légère pression sur la lame et faites des mouvements réguliers d'avant en arrière. N'oubliez pas de faire la même chose avec l'autre côté de la lame du couteau.

Conseil d'entretien : La  **pierre à aiguiser** n'a pas d'entretien particulier. En revanche, vous avez la possibilité de la nettoyer sous l'eau chaude avec une brosse si besoin.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	2,3 cm	largeur	4,4 cm
Longueur	25 cm	Matière	Pierre naturelle

L. x l. x H. : 25 x 4,4 x 2,3 cm

Produit de la même gamme	
0300001398	Pierre a aiguiser naturelle lombardie
0300001399	Pierre a aiguiser a huile
0309467094	Pierre a aiguiser ovale