



0300001399

Pierre à aiguiser à huile

Pierre à aiguiser rectangulaire à **huile** avec 2 faces d'aiguisage. Une face à **gros grain** (120) et une face à **grain fin** (320). Idéale pour redonner à vos couteaux un tranchant parfait.

Fischer-Bargoin



Pierre à aiguiser rectangulaire à **huile** avec 2 faces d'aiguisage. Une face à **gros grain** (120) pour un préaffûtage de la lame et une face à **grain fin** (320) pour finir son **aiguisage**. Idéale pour redonner à vos couteaux un tranchant parfait.

L'huile d'aiguisage permet un travail en douceur, tout en protégeant la pierre et les lames de vos couteaux. Il faudra l'appliquer sur la **pierre** avant chaque **aiguisage**.

Cette **pierre à aiguiser** peut s'utiliser à l'eau. Mais si vous avez commencé avec de l'huile, vous devrez continuer. Néanmoins l'inverse est possible.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	2 cm
Longueur	20 cm

largeur	5 cm
---------	------

L. x l. x H. : 20 x 5 x 2 cm

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