



0300001210

## Guide d'affutage inox pour couteaux - par 2

Guides d'affûtage Chroma, pour utilisation combinée avec les pierres d'aiguisage.

**Chroma**



Ce petit outil est indispensable à ceux qui désirent démarrer avec l'aiguisage de couteaux japonais sur une pierre à aiguiser. Ces guides d'affûtage se clipsent sur le dos de la lame, de manière à incliner la lame selon l'angle adéquat.

- Compatibles avec tous les couteaux au profil de lame V-edge.
- Munis d'une gaine de protection en plastique amovible.
- Simple à nettoyer pour ne pas rayer les lames.

Le set est composé de deux guides :

- Un grand pour les grandes lames.
- Un petit pour les petites lames.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	6.5/5 cm	Matière	Inox
----------	----------	---------	------

Conditionnement : Sachet de 2

Produit de la même gamme	
0300001210	Guide d'affutage inox pour couteaux /2