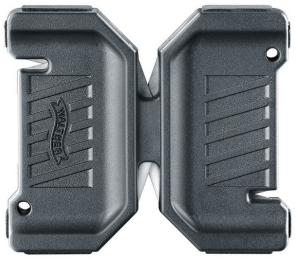

Référence : 15856 | Prix : 9.30 €

WALTHER

• 2 angles de coupe différents. Par exemple, 17 ° pour les couteaux de cuisine et 25 ° pour les couteaux de chasse et d'extérieur.

• 2 inserts d'affûtage différents: les inserts en carbure dans l'encoche grossière et foncée sont destinés à l'affûtage de base. Les inserts en céramique dans l'encoche fine et blanche permettent de polir la lame et de lui redonner son éclat d'origine.

• Tenez l'affûteur de couteaux dans la zone côtelée avec votre main gauche et appuyez-le sur une surface ferme où il ne glissera pas. Tirez le couteau à travers l'affûteur trois ou quatre fois sans appliquer de force. Il sera alors prêt à être réutilisé.

• Ne convient pas aux couteaux dentelés, dentelés ou endommagés!

Longueur: 70 mm
Poids: 36 g

En savoir plus sur Affûteur aiguisseur de couteaux WALTHER Compact