



V-Edge aigiseur Zwilling

Fabricant: Zwilling
Modèle: 32605-000-0

€69,95



DÉSCRIPTION

L'aigiseur à couteaux V-Edge de ZWILLING aigise de façon rapide, pratique et aisée les couteaux européens et les japonais. Sur le plan professionnel, l'aigiseur V-Edge est comparable à l'affûtage à la pierre à aiguiser, tant au niveau de l'aiguisage que du tranchant. Les couteaux dentelés ne peuvent pas être aiguisés avec l'aigiseur V-Edge.

L'affûteur V-Edge combine à la fois les avantages des aigiseurs manuels traditionnels et des pierres à aiguiser de par leur facilité d'usage et leur rapidité d'obtenir un résultat optimal. Les pierres à aiguiser céramiques en V aiguisent la lame de façon uniforme sur toute la longueur sans risque d'endommagement de la lame du couteau.

RÉSULTATS D'EXCELLENCE

Un tranchant de niveau professionnel comparable à l'affûtage à la pierre à aiguiser.

TOUJOURS LE BON ANGLE

Garder le bon angle sur toute la partie tranchante.

LONGUE DURABILITÉ

Pierre à aiguiser utilisable sur 4 faces à longue durabilité.

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

USAGE FACILE

Passez votre couteau par votre aiguiser

V-Edge d'un mouvement et les tiges d'affûtage se chargent du reste.

APPROPRIÉ POUR LES COUTEAUX OCCIDENTAUX ET JAPONAIS

Les couteaux occidentaux et japonais sont affûtés de différentes façons lors de leur fabrication, il faut donc que vous préserviez leur tranchant d'une façon différente. Grâce aux adaptateurs de guides d'angle, vous serez toujours certain d'avoir le bon angle de couteau.

RÉSULTATS D'EXCELLENCE

Un tranchant de niveau professionnel comparable à l'affûtage à la pierre à aiguiser.

TOUJOURS LE BON ANGLE

Garder le bon angle sur toute la partie tranchante.

LONGUE DURABILITÉ

Pierre à aiguiser utilisable sur 4 faces à longue durabilité.

USAGE FACILE

Passez votre couteau par votre aiguiser

V-Edge d'un mouvement et les tiges d'affûtage se chargent du reste.

APPROPRIÉ POUR LES COUTEAUX OCCIDENTAUX ET JAPONAIS

Les couteaux occidentaux et japonais sont affûtés de différentes façons lors de leur fabrication, il faut donc que vous préserviez leur tranchant d'une façon différente.

Grâce aux adaptateurs de guides d'angle, vous serez toujours certain d'avoir le bon angle de couteau.

RÉSULTATS D'EXCELLENCE

Un tranchant de niveau professionnel comparable à l'affûtage à la pierre à aiguiser.

CARACTÉRISTIQUES

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		