



## V-Edge messenslijper Zwilling

Merk: Zwilling  
Model: 32605-000-0

€69,95



SCAN OM TE  
BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

De ZWILLING V-Edge slijpt snel, gemakkelijk en moeiteloos Europese en Japanse messen op professioneel niveau, vergelijkbaar met slijpen met een slijpsteen, zowel qua kwaliteit van het slijpen als qua scherpste. Messen met gekartelde snijrand kunnen niet geslepen worden met de V-Edge.

De V-Edge combineert de voordelen van traditionele doortrekslijpers en slijpstenen, nl. het gebruiksgemak met het snel bereiken van een uitstekend resultaat. De keramische slijpstenen in V-vorm slijpen het lemmet gelijkmatig over de volledige lengte zonder risico op beschadiging van het lemmet.

### TOPRESULTATEN

Scherpte op professioneel niveau, vergelijkbaar met slijpen met een slijpsteen.

### ALTIJD DE JUISTE HOEK

Houdt de juiste hoek over het volledige snijvlak.

### DUURZAAM

Duurzame slijpsteen met 4 bruikbare zijden.

### MAKKELIJK IN GEBRUIK

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 10u tot 18u30  
**DI** 10u tot 18u30  
**WOE** 10u tot 18u30  
**DO** 10u tot 18u30

**VRIJ** 10u tot 18u30  
**ZAT** 10u tot 18u  
**ZON** GESLOTEN

Haal je mes in een vloeiende beweging door de V-Edge en het mechanisme met keramische slijpstaven doet het moeilijke werk voor jou.

## GESCHIKT VOOR WESTERSE EN JAPANSE MESSEN

Europese en Japanse messen worden verschillend geslepen tijdens hun fabricage, dus moet je ze ook op een andere manier scherp houden. Dankzij de verwisselbare slijphoekadapters ben je altijd zeker van de juiste hoek voor je messen.

## TOPRESULTATEN

Scherpte op professioneel niveau, vergelijkbaar met slijpen met een slijpsteen.

## ALTIJD DE JUISTE HOEK

Houdt de juiste hoek over het volledige snijvlak.

## DUURZAAM

Duurzame slijpsteen met 4 bruikbare zijden.

## MAKKELIJK IN GEBRUIK

Haal je mes in een vloeiende beweging door de V-Edge en het mechanisme met keramische slijpstaven doet het moeilijke werk voor jou.

## GESCHIKT VOOR WESTERSE EN JAPANSE MESSEN

Europese en Japanse messen worden verschillend geslepen tijdens hun fabricage, dus moet je ze ook op een andere manier scherp houden.

Dankzij de verwisselbare slijphoekadapters ben je altijd zeker van de juiste hoek voor je messen.

## TOPRESULTATEN

Scherpte op professioneel niveau, vergelijkbaar met slijpen met een slijpsteen.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	10u tot 18u30	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u30
<b>DI</b>	10u tot 18u30	<b>ZAT</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	10u tot 18u30	<b>ZON</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	10u tot 18u30		

## SPECIFICATIES

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	10u tot 18u30	<b>VRIJ</b>	10u tot 18u30
<b>DI</b>	10u tot 18u30	<b>ZAT</b>	10u tot 18u
<b>WOE</b>	10u tot 18u30	<b>ZON</b>	GESLOTEN
<b>DO</b>	10u tot 18u30		