

ZWILLING aiguseur - 32605-000-0

ZWILLING



69,95 €

TVA incl.

Numéro d'article	32605-000-0
EAN	4009839420931
Marque	ZWILLING

Description du produit

Tous ceux qui ont déjà préparé des aliments avec un couteau vraiment tranchant connaissent cette sensation incroyable de facilité. Mais même les meilleures lames perdent leur tranchant au fil du temps. Un affûtage régulier est crucial pour maintenir leur qualité à long terme. Mais avant de saisir votre pierre à aiguiser ou tige d'affûtage et de passer des heures en ligne pour trouver les instructions pour affûter correctement un couteau, lisez ce qui suit. Parce que l'affûteur de couteaux ZWILLING V-Edge aiguiser vos couteaux de manière professionnelle. Son mécanisme d'affûtage breveté est incroyablement simple et particulièrement efficace. Tirez simplement la lame du couteau en diagonale depuis le dessus vers le bas, et le V-Edge fait le reste. Les pierres à aiguiser céramiques disposées en V affûtent toute la longueur de la lame sans risque de l'endommager. Différents adaptateurs d'angle sont fournis pour les couteaux européens et japonais. L'adaptateur non utilisé peut être rangé simplement dans le pied du V-Edge pour gagner de la place. Les pierres à aiguiser professionnelles avec différentes granulométries s'échangent sans difficulté en un clin d'oeil. Le design exceptionnel et l'exécution premium du V-Edge ont fait eux aussi l'objet de beaucoup de soins pour que vous voyez au premier coup d'oeil sa qualité sans pareil. Au lieu de le cacher dans une armoire, placez-le sur le plan de travail et laissez les pierres à aiguiser à grain fin montées. Vous pouvez ainsi passer quelques fois vos couteaux dans le V-Edge avant chaque utilisation. Vos couteaux conserveront leur tranchant professionnel et vous cuisinerez avec eux avec encore plus de plaisir.

Aiguseur de couteaux professionnel
Facile à utiliser, mais avec d'excellents résultats d'affûtage
Adaptateurs d'angle interchangeables pour les couteaux européens et japonais
Avec 2 paires de pierres à aiguiser remplaçables de grains différents
Pierres à aiguiser supplémentaires (avec un grain différent) disponibles séparément
Mécanisme et Design breveté.
Dimensions env. 21 cm x 20 cm x 8 cm

Spécifications

GÉNÉRAL	
Catégorie	Accessoires