

ZWILLING pierre à aiguiser - 32505-100-0

ZWILLING



79,95 €

TVA incl.

Numéro d'article	32505-100-0
EAN	4009839208621
Marque	ZWILLING

Description du produit

Avec le TWIN Stone Pro, goûtez au plaisir d'aiguiser votre couteau. Elle est dotée de deux faces de rugosité différente: la face la plus grossière pour la préparation (élimination des petites encoches et d'autres dommages du tranchant) et la face la plus fine pour la finition de l'affûtage. Cette pierre à affûter donne à vos couteaux un nouveau tranchant digne des meilleures cuisines asiatiques. Avec le temps, même le meilleur couteau perdra de son tranchant. En choisissant l'affûteur de ZWILLING J.A. HENCKELS adapté à vos couteaux et en prenant soin de l'utiliser correctement, vous ne rencontrerez aucun problème.

Avec deux surfaces d'aiguisage

Grains : 250 & 1000

Poids 0,954 kg

Largeur 8,5 cm

Hauteur 4 cm

Spécifications

GÉNÉRAL

Catégorie

Accessoires

MAGASIN

Cremer Eric SPRL
Bourcy 735
6600 Bastogne
TVA BE 0479 941 152

CONTACT

Tél. 061 21 81 54
info@cremerelectro.be
cremer.crownbasepro.be

HEURES D'OUVERTURE

Lu Fermé
Ma-Me 09:00-12:00 · 13:00-18:00
Je 09:00-12:00
Ve 09:00-12:00 · 13:00-18:00
Sa 09:00-12:00 · 13:00-16:00
Di Fermé

FICHE PRODUIT

21/10/2026
Page 1