

Le seul affûteur à couteaux manuel qui prévient l'ondulation de la lame, même après une utilisation prolongée

Son disque breveté en TUNGSTÈNE dure 100 fois plus longtemps qu'un disque en forme de V

Cet affûteur est conçu autant pour les gauchers que les droitiers.

Instructions :

1. Placer l'affûteur sur une surface de travail plane. Le tenir d'une main et tenir le manche du couteau de l'autre main, comme démontré sur l'illustration. Insérer la lame du couteau dans la fente à un angle de 90 degrés par rapport à l'affûteur.
2. Appliquer une pression modérée vers le bas sur la lame tout en tirant le couteau vers soi.
3. En fonction de l'état du couteau, répéter plusieurs fois cette action, toujours en tirant la lame de la garde à la pointe (sans mouvement de va-et-vient).
4. Après chaque affûtage, tourner le disque pour éviter de l'utiliser à partir du même endroit.
5. Afin de prolonger la durée de vie de l'affûteur, le nettoyer après chaque utilisation (tourner l'affûteur à l'envers, jeter les débris et