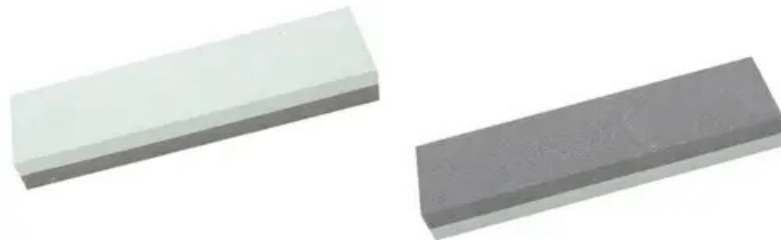


768020 - Pierre à repasser silicar



Fiche technique

Description

- Solution traditionnelle pour aiguiser vos couteaux
- Pierre à grains FEPA 120/320 pour aiguiser tous types d'outils en cuisine
- Côté rugueux et noir (grain 120) pour pré-aiguiser les couteaux qui n'ont plus de tranchant
- Côté fin et vert (grain 320) pour terminer l'aiguisage et refaire le fil

Cette pierre à aiguiser, également appelée pierre à repasser, est le complément du fusil.

Elle possède deux faces : l'une à grains fins et l'autre à grains abrasifs pour refaire le fil.

La pierre est à utiliser avec de l'eau ou de l'huile.

Conseil d'utilisation :

Il est recommandé d'essuyer le couteau après l'aiguisage et avant de découper des aliments. Des particules de métal peuvent se former pendant l'aiguisage.

Caractéristiques techniques