



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

SHARPENING

Pierre à aiguiser et pierre à aiguiser, deux outils indispensables au bon entretien des couteaux.

Pour obtenir un affûtage correct, il est nécessaire de maintenir un angle constant de 15 à 20 degrés entre la lame et l'affûteur pendant l'opération.

AFFÛTAGE ACIER

L'acier sert à corriger et à maintenir l'affûtage des couteaux.

Il réaligne les molécules qui constituent le tranchant, qui ont été déplacées par des chocs continus, rétablissant la netteté.

Le fil traditionnel est rond, mais de nombreux chefs utilisent un affûtage ovale car sa forme plus large permet un mouvement d'affûtage plus large et plus efficace.

MODÈLES DISPONIBLES

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<p>PD18235-26</p> 	<p>Couverts FORGÉS PADERNO - Série 18100</p>	<p>€ 19,43 TVA exclue Expédition à calculer Livraison</p>
<p>PD18235-30</p> 	<p>Couverts FORGÉS PADERNO - Série 18100</p>	<p>€ 21,09 TVA exclue Expédition à calculer Livraison</p>