

Aigiseur de couteaux MS310



- ▶ Conçu pour
 - ✓ Lames lisses
 - ✓ Lames courbées
 - ✓ Lames ondulées



Description

Efficace et n'abîme pas les matériaux. Pour les lames lisses et courbées ou les couteaux ondulés – L'aigiseur de couteaux ne fait aucun compromis lorsqu'il s'agit d'aiguiser et d'ébarber.

- ▶ Matériau aigiseur
 - ✓ Diamant (micrométrique, monocristallin)
 - ✓ Pierre céramique

Caractéristiques

• Puissance :	0,031 kW 230 V 50 Hz
• Matériau :	Plastique
• Remarque importante :	-
• Couleur :	Gris Noir Blanc
• Interrupteur de marche/arrêt :	Oui
• Mode de fonctionnement :	Électronique Manuel
• Conçu pour :	Lames lisses Lames courbées Lames ondulées
• Matériau de l'aigiseur :	Diamant (micrométrique, monocristallin) Pierre céramique
• Niveaux d'aiguisage :	Lames lisses : 2 niveaux (aiguisage, léger polissage) Lames ondulées : 1 niveau
• Propriétés :	Plaque collectrice magnétique pour les particules d'aiguisage

▶ Continuer à la page suivante



Aiguiseur de couteaux MS310

- Propriétés :
- Dimensions :
- Poids :

Pieds antidérapants
L 190 x P 131 x H 109 mm
1,4 kg



Aiguiser de couteaux MS310

Produits complémentaires

Stérilisateur de couteaux 9-330



STAINLESS
STEEL



- Modèle : Montage mural
- Capacité : 9 couteaux
- Longueur de lame max. : 330 mm
- Longueur de manche max. : 145 mm
- Durée de stérilisation min. : 30 minute(s)
- Type de porte : Porte à battant, plexiglas
Teinté en noir

Code-No. 110438
GTIN 4015613754888