

Knivslip Chefs Choice 3 steg

Knivslip Chefs Choice 3 steg

Art.nr: 16661-1

Produktegenskaper

Modell 4643 - knivslipen från Chef'sChoice som ger extremt snabb slipning. Detta är en modell med sliphjul som ger ett mycket snabbt och perfekt resultat tack vare sin konstruktion.

Det är en tvåstegsmodell som slipar knivar med asiatisk och europeisk vinkel samt även vågtandade knivar.

Steg 1

Asiatisk vinkel skapar och underhåller grundeggen

Steg 2

Europeisk vinkel skapar och underhåller grundeggen

Steg 3

För vågtandade knivar samt polering av grundeggen

- Har grundeggen blivit förstörd kör man kniven lite extra länge i steg 1 eller 2 (beroende på om det är en asiatisk eller europeisk) så bygger man upp en grundegg igen
- Steg 3 är det steg som ska användas oftast
- I denna modell får man endast köra rena knivar
- Kostnad / slipning är låg eftersom den går att använda för mer än 1 000 slipningar