



Knivslip manuell, två stegs Chef's Choice

Art.nr: 16661

Produktegenskaper

Manuell knivslip som snabbt ger ett perfekt slipresultat.

Slipen har två olika steg där steg 1 skapar och underhåller grundeggen, och steg 2 polerar grundeggen till perfekt skärpa.

Pronto slipar knivar med europeisk vinkel.

Använd bara produkten för rena knivar.

Om grundeggen blivit förstörd så kör man kniven lite extra länge i steg 1 för att återställa den.

Steg 2 kan användas även för vågtandade knivar.

Chef's Choice Pronto håller för mer än 1000 slipningar.