



Knivslipare elektrisk Chef's Choice

Art.nr: 16660

Produktegenskaper

Denna knivslipsmodell från Chef'sChoice är en trestegsmodell. Steg 1 skapar en grundegg på kniven. Steg 2 förfinar grundeggen. Steg 3 polerar grundeggen. Steg 2 och 3 används mest, steg 1 används endast när grundeggen blivit förstörd.

Mer om knivslipen

På baksidan av steg 3 finns en liten knapp som man kan skjuta till höger och vänster, den är till för att rensa sliptrissorna och ska användas med jämna mellanrum för att hålla maskinen i trim.

Tack vare att denna knivslip går att använda för ca 2000-3000 slipningar blir kostnaden/slipning väldigt låg.

- 3 års garanti
- I denna modell får man endast köra rena knivar
- Slipar knivar med europeisk vinkel samt även vågtandade knivar