



FICHE TECHNIQUE  
AFFÛTEUR DE COUTEAUX RÉF. 6106



DESCRIPTION

Aigiseur de couteaux manuel en ABS avec une surface ergonomique en TPE.

Le système d'affûtage utilise un processus en deux étapes pour restaurer le tranchant de vos couteaux. La première étape consiste à affûter la lame à l'aide de carbures et la deuxième étape consiste à éliminer les bavures à l'aide de céramique.

Facile à utiliser, avec le bon angle de coupe, pas de rayures sur la surface de la lame et sans chaud.



NORMES ARCOS :

- UNE-EN-ISO-9001:2008 « Systèmes de gestion de la qualité ».
- Certificat général de contact alimentaire et de santé 39.03065/AB.

Contact : [calidad@arcos.com](mailto:calidad@arcos.com)

ARCOS HNOS. SA se réserve le droit de modifier sans préavis