



Référence :SAH121N

Code barre :0000000000000

L'affûteur diamant à double grain SHARPAL 121N est excellent pour affûter même les lames en acier les plus dures et fonctionne mieux sur les couteaux de chasse, les couteaux tactiques, les couteaux de poche de tous les jours et les bords des outils. Le diamant monocristallin industriel est galvanisé en nickel sur une base en acier inoxydable. Avec une surface plate et résistante à l'usure de précision industrielle et une conception durable, il garantit un affûtage constant et uniforme pour des années d'utilisation fiable. Il est double face avec des surfaces diamantées grossières et extra fines. Utilisez le côté grossier grain 325 (45 microns) pour restaurer rapidement et facilement un bord terne ou endommagé. Utilisez le côté extra fin grain 1200 (12 microns) pour aiguiser. Aiguiser à sec. Aucune huile salissante n'est nécessaire.

- Construction en acier inoxydable pleine soie recouverte de diamants monocristallins durables
- Grain grossier 325 (45 microns) pour un réglage rapide des bords
- Grain extra fin 1200 (12 microns) pour l'affûtage
- Poignée en plastique antidérapante
- Aiguiser à sec. Pas besoin d'huile salissante