



Afilador de Cuchillos 3 pasos: Diamante, Carburo de tungsteno y Cerámica.

1. Barras con recubrimiento de diamante (Preparación del afilado)
  2. Placas de carburo de tungsteno (Afilado grueso)
  3. Placas Cerámicas (Afilado fino)
- Con ventosa, mucho más seguro y cómodo para afilar con una mano.  
Girar la anilla.



Cuchillo Cocina



Hachuela



Cuchillo Pescado

Aumenta la distancia de filo a la mesa

Girar la anilla.

#### INSTRUCCIONES DE USO:

Coloque el afilador sobre una superficie lisa y fíjelo con la ventosa girando la anilla.

- Paso 1: Preparación del afilado. Utilice antes del afilado para alisar el filo del cuchillo si está mellado. Deslice el cuchillo por la ranura 1, presionando ligeramente.

- Paso 2: Afilado Grueso. Para los cuchillos muy desafilados. Deslice el cuchillo por la ranura 2, presionando ligeramente hasta que la hoja recupere el filo.

- Paso 3: Afilado fino. Para mantener el filo y eliminar las rebabas. Repita la operación por la ranura 3, presionando suavemente para eliminar las rebabas del paso 2 hasta asentar el filo. Recomendable una vez por semana.

Lavar el cuchillo después del afilado.

#### CONTRAINDICACIONES:

- No es apto para cuchillos con filo de sierra.

- No usar el afilador si no está bien asentado con la ventosa.

REFERENCIA: 09427

DESCRIPCIÓN: Afilador de Cuchillos 3 Pasos con ventosa

MATERIAL: Diamante - Cerámica - Carburo de Tungsteno

MEDIDA: 6 cm

MARCA: 3 CLAVELES