

Merk: **Chroma**

Model: ST-P11

**€ 76,00**

Omschrijving

Deze wetsteen met grit 800 is ideaal om uw Chroma-messen scherp te houden. Voor hobbykoks is één slijpbeurt om de zes maanden aangewezen. Elke slijpbeurt zal dit mes nog scherper maken. De Japanse wetstenen zijn hiervoor uiterst geschikt. Gebruiksaanwijzing: Houd het mes altijd onder een hoek van 15 - 20° wanneer je het aanscherpt. Neem het handvast van het mes goed vast in één hand en laat het lemmet over de wetsteen glijden in een beweging weg en terugkerend naar uw lichaam. Tijdens deze repetitieve bewegingen druk je met de vingers van de andere hand op het lemmet zodat het steeds een goed contact met de wetsteen onderhoudt. Nadat de ene zijde aangescherpt is keer je het lemmet om en laat je de andere zijde van het lemmet op dezelfde manier over de wetsteen glijden. Herhaal deze op - en neergaande beweging tot wanneer het mes opnieuw scherp is. Na een aantal keren ben je zodanig getraind dat je het geluid zal herkennen wanneer je het mes goed aanscherpt.

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Materiaal	Composiet
-----------	-----------

ONDERHOUD & REINIGING

Vaatwasbestendig	Nee
------------------	-----