

Merk: **Zwilling**

Model: 32605-000-0



**€ 59,95**

~~€ 69,95~~



## Acties



### Demeyere voorjaarsfolder 2024

Actie geldig tot 27/05/2024

## Omschrijving

De ZWILLING V-Edge slijpt snel, gemakkelijk en moeiteloos Europese en Japanse messen op professioneel niveau, vergelijkbaar met slijpen met een slijpsteen, zowel qua kwaliteit van het slijpen als qua scherpte. Messen met gekartelde snijrand kunnen niet geslepen worden met de V-Edge.

De V-Edge combineert de voordelen van traditionele doortrekslijpers en slijpstenen, nl. het gebruiksgemak met het snel bereiken van een uitstekend resultaat. De keramische slijpstenen in V-vorm slijpen het lemmet gelijkmatig over de volledige lengte zonder risico op beschadiging van het lemmet.

#### TOPRESULTATEN

Scherpte op professioneel niveau, vergelijkbaar met slijpen met een slijpsteen.

#### ALTIJD DE JUISTE HOEK

Houdt de juiste hoek over het volledige snijvlak.

#### DUURZAAM

Duurzame slijpsteen met 4 bruikbare zijden.

#### MAKKELIJK IN GEBRUIK

Haal je mes in een vloeiende beweging door de V-Edge en het mechanisme met keramische

slijpstaven doet het moeilijke werk voor jou.

#### GESCHIKT VOOR WESTERSE EN JAPANSE MESSEN

Europese en Japanse messen worden verschillend geslepen tijdens hun fabricage, dus moet je ze ook op een andere manier scherp houden. Dankzij de verwisselbare slijphoekadapters ben je altijd zeker van de juiste hoek voor je messen.

#### TOPRESULTATEN

Scherpte op professioneel niveau, vergelijkbaar met slijpen met een slijpsteen.

#### ALTIJD DE JUISTE HOEK

Houdt de juiste hoek over het volledige snijvlak.

#### DUURZAAM

Duurzame slijpsteen met 4 bruikbare zijden.

#### MAKKELIJK IN GEBRUIK

Haal je mes in een vloeiende beweging door de V-Edge en het mechanisme met keramische slijpstaven doet het moeilijke werk voor jou.

#### GESCHIKT VOOR WESTERSE EN JAPANSE MESSEN

Europese en Japanse messen worden verschillend geslepen tijdens hun fabricage, dus moet je ze ook op een andere manier scherp houden.

Dankzij de verwisselbare slijphoekadapters ben je altijd zeker van de juiste hoek voor je messen.

#### TOPRESULTATEN

Scherpte op professioneel niveau, vergelijkbaar met slijpen met een slijpsteen.

## Specificaties