

Chef'sChoice M476: kaksivaiheinen, kompakti veitsenteroitin

Lyömätön terävyys ja kestävä terä!

- Teroittaa nopeasti ja vaivattomasti suorateräiset veitset
- Korkealaatuinen volframikarbidi ja keraamiteroitin
- Kevyt ja kompakti: helppo säilyttää laatikossa, repussa tai vaikka kalapakissa
- Tyylikäs muotoilu
- Kaksi vaihetta: teroitus ja viimeistely erikseen luovat kestävän terän
- Teroittaa keittiö-, urheilu ja taskuveitset
- Soveltuu sekä oikea- että vasenkätisille
- Pehmeä kahva, josta saa pitävän otteen turvallisesti

Vaihe 1: teroitus

Korkealaatuinen volframikarbidi luo alkuun tarvittavan terän.

Vaihe 2: viimeistely

Hienot keraamipinnat viimeistelevät teroituksen ja luovat tehokkaan ja kestävän terän.

Käyttöohjeet

1. Aseta teroitin tasaiselle ja tukevalle pinnalle (esimerkiksi pöydälle)
2. Liuta veistä itseäsi päin kevyesti painaen vaakasuorassa vaiheen 1 lävitse (stage 1). Yleensä 4-5 vetoliikettä riittää.

HUOM! Veitsi voidaan asettaa myös kulmaan vaiheessa 1 vedettäessä antaen lisää tehoa teroitukseen. Veitsen kahvaa voidaan nostaa tai laskea tämän saavuttamiseksi.

3. Liuta veistä itseäsi päin toisen vaiheen (stage 2) lävitse viimeistelläksesi teroituksen. Yleensä vain 1 tai 2 vetoliikettä riittää.

Puhdistus: puhdista teroitin kuivalla ja pehmeällä liinalla. Älä huuhtelee vedellä.

Sopii täydellisesti: Keittiöön, metsästykseen, kalastukseen, retkeilyyn ja kotikäyttöön.

Maahantuoja: Mastermark Brands Oy, Vajossuonkatu 16, 20360 TURKU.

Yhteydenotot: info@mastermarkbrands.fi

Chef'sChoice M476: tvåstegs, kompakt knivslip

Oöverträffad skärpa och hållbar egg!

- Slipar snabbt och enkelt knivar med slät egg
- Högkvalitativ volframkarbid- och keramisk slipning
- Lätt och kompakt: enkel att förvara i låda, ryggsäck eller till och med i fiskelådan
- Stilren design
- Två steg: separat slipning och efterbehandling skapar en hållbar egg
- Slipar köksknivar, sportknivar och fickknivar
- Lämplig för både höger- och vänsterhänta
- Mjukt handtag som ger ett säkert och stadigt grepp

Steg 1: Slipning

Högkvalitativ volframkarbid skapar den grundläggande eggen.

Steg 2: Efterbehandling

Fina keramiska ytor avslutar slipningen och skapar en effektiv och hållbar egg.

Bruksanvisning

1. Placera slipen på en jämn och stabil yta (till exempel på ett bord).
2. Dra kniven mot dig genom steg 1 (stage 1) i horisontellt läge med lätt tryck. Vanligtvis räcker 4–5 drag.
OBS! Kniven kan också hållas i vinkel vid dragning genom steg 1 för att ge extra effekt vid slipningen. Detta kan uppnås genom att höja eller sänka knivens handtag.
3. Dra kniven mot dig genom steg 2 (stage 2) för att avsluta slipningen. Vanligtvis räcker endast 1 eller 2 drag.

Rengöring: Rengör slipen med en torr och mjuk trasa. Skölj inte med vatten.

Passar perfekt för: Kök, jakt, fiske, friluftsliv och hemmabruk.

Importör: Mastermark Brands Oy, Vajossuonkatu 16, 20360 ÅBO.

Kontakt: info@mastermarkbrands.fi