



Veikals www.LYNXGEAR.lv

Uzņēmums: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Reģ. Nr. 45403038162, PVN Reģ. Nr. LV45403038162,

Juridiskā adrese: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Bankas konts: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ŠIS NAV PĒKĒNS ARMAKSAT)

Vēl nav vērtējumu

Cena: 45,95 €

Cena ar atlaidi

Iesk. PVN: 7,97 €



Fallkniven Dimanta asināmā
vīle – 30 cm gara asināmā vīle
ar smalkām dimanta skaidām.



Apraksts

Fallkniven dimanta asināmais stienis D12

Fallkniven D12 dimanta asināmais ir ideāls instruments virtuves nažu ātrai asināšanai, tostarp grūti apstrādājamu nerūsējošā tērauda nažu asināšanai. Tā ovālais dizains ir pārklāts ar smalkiem dimantiem, nodrošinot ātru asināšanu ar minimālu piepūli. Šis asināmais ir neaizvietoājams rīks, lai viegli un efektīvi iegūtu asu asmeni.

Galvenās īpašības

- **Dimanta pārklājums:** Smalka dimanta struktūra (25 mikroni) precīzai asināšanai.
- **Izturīga virsma:** Pārklāta ar titāna-alumīnija-nitrīdu lielākai izturībai un ilgmūžībai.
- **Ovāla forma:** Nodrošina lielāku asināšanas virsmu vienmērīgiem un efektīviem rezultātiem.
- **Daudzpusīga lietošana:** Ideāli piemērots asmens ķīļveida formas atjaunošanai un mikrozobu radišanai, kas piemēroti griešanai, piemēram, svaigas maizes šķēlēšanai.
- **Vienkārša lietošana:** Vieglis un ergonomiski veidots ērtai lietošanai.



Veikals www.LYNXGEAR.lv
Uzņēmums: SIA „LATLYNX”
info@lynxgear.lv, +371 2022 8895
Reģ. Nr. 45403038162, PVN Reģ. Nr. LV45403038162,
Juridiskā adrese: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,
Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA
Bankas konts: LV87UNLA0050021387494
AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ŠIS NAV PĒKĻINS ADMAKSAL)

Specifikācijas

- **Garums:** 305 mm (435 mm ar rokturi)
- **Dimanta graudainība:** 25 mikroni
- **Materiāls:** Pārklājums no titāna-alumīnija-nitrīda izcilai cietībai
- **Dizains:** Ovāls tērauds ar smalku dimanta pārklājumu
- **Zīmola valsts:** Zviedrija

Kāpēc izvēlēties Fallkniven D12?

Veidots ar profesionālu precizitāti, Fallkniven D12 ir neaizvietoājams rīks virtuves nažu uzturēšanai. Tās dimanta pārklājums nodrošina ātru asināšanu, padarot to ideāli piemērotu gan ikdienas lietošanai, gan specializētiem uzdevumiem. Titāna-alumīnija-nitrīda pārklājums piešķir ekskluzīvu kvalitāti, uzlabojot tā izturību un ilgmūžību.

Kā lietot

Lai izmantotu Fallkniven D12 dimanta asināmo, stingri turiet asināšanas stieni un velciet naža asmeni pāri tam vēlamajā leņķī. Atkārtojiet procesu abās asmens pusēs, lai vienmērīgi uzasinātu malu. Lai sasniegtu labākos rezultātus, saglabājiēt nemainīgu leņķi asināšanas laikā.

Piemērots ikdienas un īpašiem uzdevumiem

Vai tas būtu svaigas maizes šķēlēšana vai trulas malas atjaunošana, Fallkniven D12 asināmais nodrošina izcilu veiktspēju, garantējot, ka jūsu naži vienmēr ir gatavi darbam.