



Магазин www.LYNXGEAR.lv

Компания: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,

Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(НЕ ДЛЯ ОПЛАТЫ)

Пока без рейтинга

Цена 224,95 €

Цена со скидкой

Вкл. НДС 21%: 39,04 €



14 Days
★★★★★



Описание

Уникальная электрическая точильная станция Chefs Choice с тремя стадиями заточки, специально разработанная для заточки японских и европейских ножей. Первая стадия предназначена для заточки односторонних и двусторонних ножей, имеющих угол заточки – 15°, вторая стадия – для европейских ножей (угол заточки 20°). На третьей стадии благодаря композитным дискам, создается дополнительный микроскопический угол заточки, а также полируется режущая кромка, что позволяет надолго сохранить остроту ножа. В точильной станции используется система контроля угла заточки, которая автоматически выставляет нужный угол 20°.

Точилка для ножей Chefs Choice 1520 легко и быстро заточит кухонные, бытовые, туристические, карманные и традиционные азиатские односторонние ножи (ножи «сашими», «деба» и азиатские топорики). Подходит как для обычных ножей, так и для ножей с серрейторной заточкой (пилочкой). Мы не рекомендуем затачивать на этой точилке тяжелые кухонные топорики европейского вида, однако для топориков азиатского типа точилка вполне подходит.



Магазин www.LYNXGEAR.lv

Компания: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,

Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Банковский счет: LV87UNLA0050021387494


AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X


ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА


(НЕ ДЛЯ ОПЛАТЫ)


Красным цветом выделены особенности данной модели:


ХАРАКТЕРИСТИКИ:


 2 этапа


 3 этапа


 Угол заточки 15°


 Угол заточки 20°

 Универсальная

 Односторонняя


 Двусторонняя

 Мусат для правки


 Серрейторы

ПОДОЙДЕТ ДЛЯ:


 Европейских


 Японских

 Серрейторных


 Охотничьих

 Рыболовных

 Складных

 Ножниц

 Керамических

 Топоров и мачете