

Chef'sChoice
Kaksivaiheinen kompakti veitsenteroitin 476

Lyömätön terävyys ja kestävä terä!

- Teroittaa nopeasti ja vaivattomasti suorateräiset veitset
- Korkealaatuinen volframikarbidi ja keraamiteroitus
- Kevyt ja kompakti: helppo säilyttää laatikossa, repussa tai vaikka kalapakissa
- Tyylikäs muotoilu
- Kaksi vaihetta: teroitus ja viimeistely erikseen luovat kestävä 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 kestävä terän

Käyttöohjeet

1. Aseta teroitin tasaiselle ja kestävä pinnalle (esimerkiksi pöydän laidalle)
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, metsästykseseen, kalastukseen, retkeilyyn ja kotikäyttöön

EdgeCraft (logo)

World Leader in Cutting Edge Technology

Koottu USA:ssa (logo)

Suunniteltu ja valmistettu U.S.A:ssa.

Tämä tuote saattaa olla suojattu patenteille. Jatkuvan tuotekehityksen johdosta tuote saattaa poiketa hieman pakkauksen kuvasta.

©2016 EdgeCraft Corporation, Avondale, PA 19311

Customer Service: 800-342-3255

www.chefschoice.com

M476501

Maahantuoja: Mastermark Brands Oy, Vajossuonkatu 16, 20360 TURKU

www.mastermarkbrands.fi