

Fiche technique Fisher référence : W4105



Nom :

Aiguseur professionnel rapide Redsteel II, sans socle, à broches croisées, FISCHER réf : **W4105**

Utilisation :

L'aiguseur Redsteel II de chez FISHER est un affûteur professionnel utilisable au quotidien.

Son utilisation est simple, rapide, intuitive et sans formation.

Cet aiguseur rapide permet un aiguisage de qualité en un temps record.

Permet de garder l'angle constant de 30° pour un affutage idéal.

Avec ses 4 tiges inox trempées d'une dureté exceptionnelle de 70 HRC, l'affutage de tous les couteaux est possible.

Convient à toutes les méthodes de travail grâce à sa prise en main.

Fiche technique :

Matière	Acier
Fabrication	France
Aiguseur	Manuel

Informations complémentaires :

L'aiguseur rapide professionnel Redsteel II convient parfaitement à la boucherie, la restauration ainsi qu'à l'industrie agro-alimentaire et il s'adapte à toutes les méthodes de travail.

Il est équipé d'une garde de sécurité mais aussi d'une poignée universelle qui le rend utilisable autant par les droitiers que par les gauchers.

L'affuteur Redsteel II, grâce à ses broches croisées, permet d'entretenir les couteaux qui commencent à perdre leur tranchant ainsi vos couteaux garderont toujours un fil parfait.

L'appareil est entièrement démontable et peut être nettoyé à une température allant jusqu'à 120°C.

Il dispose de 4 tiges trempées en inox alimentaire pour une meilleure résistance à la corrosion (constaté en laboratoire).

Les tiges et le mécanisme sont remplaçables : kit de rechange (tiges, ressort et mécanisme) disponible sur demande.

Il est recommandé d'essuyer votre couteau après utilisation du Redsteel II et avant la découpe d'aliments pour éliminer les dépôts de limaille d'acier qui auraient pu se former pendant l'affutage.

Toute garantie est exclue pour les détériorations ou accidents provenant notamment de négligences, défauts d'entretien ou d'utilisation du produit.

Normes :

Tous les articles FISHER répondent aux exigences réglementaires Européennes concernant l'aptitude au contact alimentaire. Ils sont conçus en conformité avec les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) visant à identifier et maîtriser les dangers significatifs au regard de l'hygiène des denrées alimentaires.

Certification NSF qui garantit la compatibilité de l'appareil avec les normes d'hygiène.