

SHARPENSET WHETSTONE



De **Sharpenset Whetstone** is een al lang bestaand product .
De machine is sterk, eenvoudig om mee te werken en uiterst doeltreffend.

Door de speciale geleiding, in een hoek van 7.5°,
krijgen messen snel een vaste scherpe snede



De messen kunnen ook vlak op de steen of onder
iedere gewenste hoek geslepen worden



* De slijpsteen wordt met water gekoeld, waardoor er minimale stofontwikkeling is en geen verbranding optreedt, zo gaat uw mes ook langer mee. (Geen vaste wateraansluiting benodigd!)

Technische Gegevens Sharpenset Whetstone

Voltage	220-240V / 13 Amp
Afmetingen	28x30x40 cm
Gewicht	16 kg
Vermogen	0,18 kW

inclusief een demo-video bij levering



VEELZIJDIG in gebruik!

Interessante bijkomstigheid is, dat de mes-geleider volledig is af te nemen, waardoor meer slijptoeepassingen binnen bereik komen!

Diverse slijpstenen zijn toepasbaar, hoewel eigenlijk doorgaans de **150 Grit / Medium** stenen worden toegepast.



Stone, 150 grit - Medium (Orange)

General purpose stone which is ideal for butcher's and chef's knives.



Stone, 280 grit - Fine (Grey)

Ideal for fish knives, boners, filleters or anywhere a finer edge is needed



Stone, 50 grit Coarse (white)

Cleavers, bowl cutter blades or choppers or any roughing or rapid grinding



Stone, 50 grit Coarse Silicon Carbide (green)

For tungsten tipped tools, masonry drills etc.



INFOOD BV - *de rode draad door de industrie*

