

## KNIFE SHARPENER



## RedSteel "Polish"

- Utilisation simple sans formation  
*Easy to use without special training*
- Permet de garder l'angle constant de 30 degrés pour un affilage idéal.  
*A constant angle of 30° is maintained for idal sharpening*
- Avec une dureté exceptionnelle de 70 HRC, l'affilage de tous les couteaux est possible.  
*With exceptional hardness of 70 HRC, it will sharpen all knives.*
- 4 tiges en inox alimentaire pour une meilleure réistance à la corrosion (constatée en Laboratoire).  
*4 stainless steel rods (quality used for foodstuff apparatus) for etter resistance to corrosion (laboratory tested)*
- Convient à toutes les méthodes de travail grâce à sa prise en main et son socle inox.  
*Adapted to all work methods because it is easily manipulated by hand and has a stainless steel base*

### Lequel choisir ?

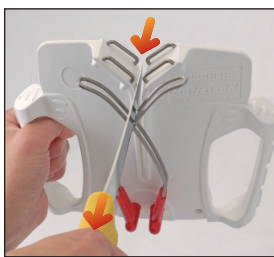
**POLISH** : permet de conserver le fil du couteau déjà aiguiser. Recommandé en boucherie, industrie agroalimentaire

**DIAMOND** : permet d'aiguiser un couteau émoussé (usé). Recommandé en collectivité, restauration, cuisine.

**Réf. W4080**  
Redsteel avec socle et tiges protectrices  
*with small protective rods*

**Réf. W4085**  
Redsteel sans socle et tiges protectrices  
*with small protective rods*

**Réf. W4065**  
Mécanisme et 4 tiges  
*Mechanism and 4 rods*



## RedSteel "Diamond"

**Réf. W4070** - Appareil avec socle inox  
*Device with stainless steel base*

**Réf. W4075** - Appareil seul  
*Device only*

**Réf. W4060** - Socle inox  
*Stainless steel base*

**Réf. W4076** - Mécanisme et 4 tiges  
*Mechanism and 4 rods*

L'abrasivité du diamant peut entrainer un dépôt de limaille d'acier sur le couteau. Il est recommandé d'essuyer son couteau après aiguisage et avant de découper les aliments.

