

WMF Késélező

Még a kiváló minőségű kések is veszítenek az élességükből használat során, ezért rendszeresen újra kell őket élezni.

A késélező kerámia pengéi biztosítják, hogy kése olyan éles maradjon, mint első használatakor. Megfelelő a Performance Cut típusú pengékhez.

A késélezőnek két beállítása van:

I – durva előcsiszoláshoz

II – finom fenéshez

A késélező használata

A késélező jobb és bal kézzel is használható.

Finoman nyomja le az élesíteni kívánt pengét, 5-10-szer húzza végig az I. résen. A pengét így durván előcsiszolta.

A finom fenéshez helyezze a pengét a II. részbe. Megint nyomja le finoman, gyengéden húzza végig a késélezőn. Ismételje meg a folyamatot 5-10-szer.

A penge ismét borotvaéles.

Felhívjuk figyelmét

Használat előtt alaposan tisztítsa meg a pengéket.

Nem alkalmas fogazott szélek, fűrészek, vagy ollók élezésére.

Kérdés esetén kérjük, lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal a www.wmf.hu/kapcsolat oldalon, vagy a +36-1/272-7872 telefonszámon.

Groupe SEB HU

Puskás Tivadar út. 14.

2040 Budaörs - Hungary

www.wmf.hu