

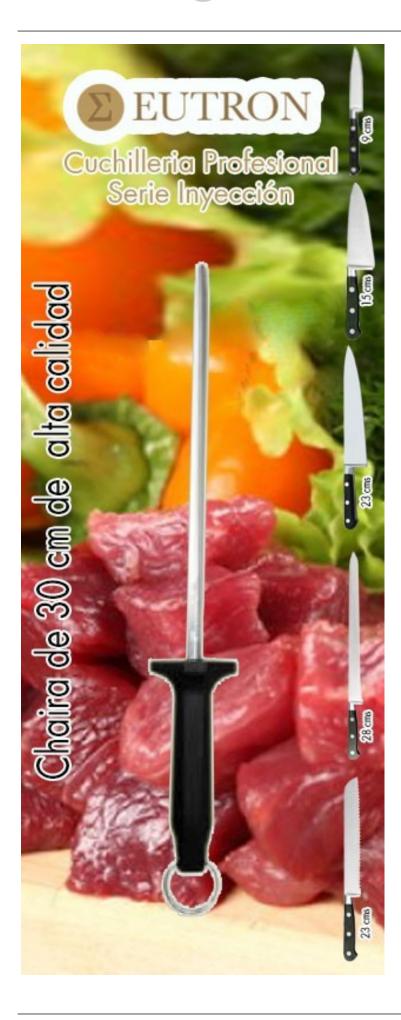
# Afiador de alta qualidade de 30 cm

# **Product codes:**

Reference: 2771

EAN13: -UPC: -







## **Product description:**

O afiador é um complemento indispensável para as facas em uma cozinha. O afiador contribui no processo de afiação das facas, pois o **afiador assenta o fio da faca** depois que esta foi afiada.

A lâmina do afiador é de forma circular com **estrias longitudinais** por toda a sua superfície. Deve-se passar todo o comprimento da faca no afiador sempre que ela perder a afiação.

Este afiador deve ser usado apenas para o **assentamento do fio da faca**, não para afiar a faca. Para afiar, deve-se usar outro tipo de afiadores, como os de pedra, ou outros utensílios pensados especialmente para a afiação.

O manuseio de um afiador deve ser realizado sempre por pessoas que conhecem a técnica. Em resumo, podemos dizer que para usar o afiador deve-se colocar a borda mais próxima da lâmina da faca contra a parte superior do afiador com um ângulo da borda de cerca de 20 graus. Em seguida, fazer um movimento de cima para baixo da faca e em diagonal, enquanto o afiador permanece estático. Isso deve ser feito de um lado e do outro. Repetir o processo entre cinco e dez vezes.

O afiador, por ser feito de um aço de alta qualidade e dureza, não requer manutenção especial para evitar que se danifique ou oxide.

Comprimento da lâmina do afiador: 30 cm.

### **Product features:**

Acessórios: Cutelaria

### **Product short description:**

Afiador com cabo de POM para o assentamento do fio da faca



_					
Ρr	2	uct	กลเ	IAT\	,.
	U	uct	gai	101	