

Ambiente-Neuheit: Messerschleifer RAN SHARP

Der Messerschleifer wurde in Japan speziell für Damaszener Stahlklingen entwickelt. Sein Keramikscheifstein mit 400 # WA Körnung schärft hochwertige Kochmesser. Die vorgegebene Neigung ermöglicht einen sauberen Schliff. Der Schleifstein ist für trockenes und nasses Schleifen geeignet und bis zu 5000-mal verwendbar.



Weitere Rückfragen beantwortet Ihnen gerne:
MULTI MEDIA Marketing & Event GmbH
Frau Claudia Reuber
Adolf-Risse-Weg 12, 48161 Münster
E-mail: c.reuber@mm-me.de, Tel.: 02533-97276