



Avec le Régulateur d'Angle d'Aiguisage KS-123, vous pouvez régler l'angle d'aiguisage exact pour n'importe quel couteau. En seulement trois étapes simples, cette solution brevetée et sophistiquée garantit des angles précis, même sur des lames effilées.

Caractéristiques Principales :

- **Précision Absolue** : Réglez l'angle d'aiguisage exact de 8 à 25 degrés par côté, offrant une flexibilité pour aiguiser la plupart des types de couteaux.
- **Facilité d'Utilisation** : Régler l'angle d'aiguisage est un jeu d'enfant avec trois étapes simples.
- **Compatibilité Universelle** : S'ajuste automatiquement en fonction du diamètre de la meule et s'adapte à toutes les machines Tormek avec un support universel, y compris les modèles Tormek T-8, T-4 et précédents.
- **Mesures Géométriques Précises** : Les calculs sont basés sur des mesures géométriques précises, garantissant toujours le bon angle.
- **Adapté aux Lames Effilées** : Parfait pour les couteaux à lames effilées.

Pourquoi Choisir le KS-123 ?

- **Réglage Exact de l'Angle** : Facile et précis pour chaque type de couteau.
- **Réglage Automatique** : Ajuste automatiquement l'angle en fonction du diamètre de la meule.
- **Compatibilité avec Tous les Gabarits Tormek** : Fonctionne parfaitement avec tous les gabarits Tormek.

Comment Ça Marche

1. **Insérez** : Positionnez le régulateur sur le support universel.
2. **Adaptez** : Alignez la saillie du couteau verrouillé dans le dispositif de couteau.
3. **Réglez** : Modifiez la hauteur du support universel jusqu'à ce que l'indicateur d'angle pointe vers l'angle souhaité.

Notre Angle est Toujours Précis

Grâce au système breveté KS-123, atteindre l'angle d'aiguisage parfait est simple et rapide. Que vous soyez un chef professionnel ou un passionné de cuisine, le KS-123 est l'accessoire essentiel pour garder vos couteaux bien aiguisés et prêts à l'emploi.

Commandez Maintenant

Ne manquez pas l'opportunité d'améliorer votre expérience culinaire. Ajoutez le Régulateur d'Angle d'Aiguisage KS-123 à votre panier maintenant et découvrez la différence d'une lame parfaitement aiguisée

SKU 58293