



#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

##### AFILADO

Acero y piedra de afilar, dos herramientas imprescindibles para un correcto mantenimiento del cuchillo.

Para lograr un afilado correcto, es necesario mantener un ángulo constante de 15-20 grados entre la cuchilla y el medio de afilado durante la operación.

##### ACERO

El acero de afilar se utiliza para corregir y mantener el afilado de los cuchillos.

Realinea las moléculas que componen el filo, que han sido desplazadas por impactos repetidos, devolviéndoles la nitidez.

El acero de afilar tradicional tiene forma redonda, pero muchos chefs utilizan un acero de afilar ovalado ya que la forma más ancha permite un movimiento de afilado más amplio y eficiente.

#### MODELOS DISPONIBLES

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>PD18235-26</b> 	<b>Acero de afilar de 26 cm, serie 18200, forjado, mango negro</b>	<b>€ 19,72</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega de 15 a 25 días</b>
<b>PD18235-30</b> 	<b>Acero de afilar de 30 cm, serie 18200, forjado, mango negro</b>	<b>€ 21,37</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega de 15 a 25 días</b>