

# Afilador de cuchillos Chef's Choice CC15XV

Tipo: afilador manual

Sistema: eléctrico

Material abrasivo: diamante y cerámica

ángulo: 15°

Dentado

Afilado de tres niveles: la etapa 1 cuenta con discos cónicos recubiertos de diamante que crean el primer bisel. La etapa 2 usa abrasivo de diamante para crear un segundo bisel en la hoja. Los discos abrasivos de la etapa 3 colocan un tercer, ligeramente mayor ángulo de bisel de bisel más grande.