Aiguiseur/Affûteur Warthog V-Sharp Elite A4

https://europarm.fr/fr/produit-21081-Aiguiseur-Affuteur-Warthog-V-Sharp-Elite-A4









Réf.	Désignation	Catégorie légale	Prix public conseillé
A50900	Anthracite	Vente libre	95, 00 € TTC

Affûtage diamant précis avec socle en bois exotique deluxe.

L'**Elite A4 Warthog** est un aiguiseur/affûteur à diamant haut de gamme, doté du système breveté V-Sharp et livré avec une base en bois exotique pour un affûtage stable et efficace.

- **Angles réglables :** 15° - 20° - 25° - 30°
- **Pierres diamant fournies :** 325 grains + finition
- **Construction :** Cadre métallique avec finition epoxy
- **Base :** Bois exotique deluxe
- **Compatibilité :** Pierres 270, 600, 1000 grains et céramique

Affûtage précis grâce au système V-Sharp breveté

L'**Elite A4** utilise le système V-Sharp exclusif, qui permet de régler l'angle d'affûtage à **15°, 20°, 25° ou 30°**. Cette polyvalence assure une adaptation parfaite aux couteaux de cuisine japonais, aux lames utilitaires robustes ou encore aux couteaux de chasse et de pêche.

Pierres diamant 325 grains et finition intégrée

L'aiguiseur est livré avec deux pierres **diamantées 325 grains** qui affûtent simultanément les deux faces de la lame, garantissant un tranchant homogène et précis. Des barres de finition intégrées permettent de polir le fil après affûtage. Il est possible d'ajouter des pierres supplémentaires **270, 600, 1000 grains** ou des pierres **céramiques** pour les lames dentelées.

Design robuste et socle en bois africain

Avec sa **construction métallique** et sa finition résistante "powder coat", le modèle Elite A4 est pensé pour durer. Sa particularité réside dans sa **base en bois exotique deluxe**, qui améliore la stabilité et apporte une touche esthétique raffinée. Idéal pour un usage domestique comme professionnel.

Une solution simple et efficace

Facile d'utilisation, rapide et précis, le **Warthog Elite A4** rend l'affûtage accessible à tous. Que ce soit pour un **cuisinier**, un **pêcheur** ou un **chasseur**, cet outil permet de prolonger la durée de vie des couteaux et d'assurer un tranchant toujours optimal.

Réglage de l'angle : L'angle peut être réglé en fonction du type de lame et de l'application.

- 15° degré, pour les couteaux de cuisine japonais et européens de haute qualité.
- 20° Couteau à lever les filets, couteau à éplucher, rasoir (tranchant sensible nécessitant un affûtage fréquent.)
- 25° Cuisine, chasse, couteau de poche, désosser, trancher (couteau à éplucher tranchant pour viande, légumes et matériaux tendres).
- 30° Hachoir, couteau de survie, machette (tranchant durable pour couper du bois, des cartons, des cordes, des câbles électriques, etc.)

- **Pierres fournies :** 325 grains diamant + finition
- **Compatibilité :** Pierres diamant 270, 600, 1000 grains et céramique
- **Construction :** Métal avec revêtement poudre
- **Base :** Bois exotique deluxe
- **Utilisation :** Cuisine, chasse, pêche, outdoor

Les prix de vente conseillés sont mentionnés à titre indicatif. Les armuriers sont libres de vendre au prix qu'ils souhaitent. Textes et photos non contractuels, sujet à modification.