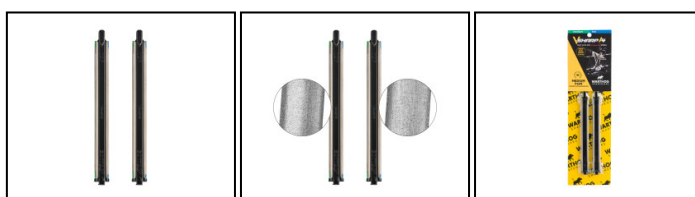


**EUROP-ARM**

Depuis 1973

## Tiges V-Sharp Classic II/A4 600-1000 grit

<https://europarm.fr/fr/produit-21082-Tiges-V-Sharp-Classic-II-A4-600-1000-grit>



| Réf.   | Désignation                          | Catégorie légale | Prix public conseillé |
|--------|--------------------------------------|------------------|-----------------------|
| A50901 | Unités d'affûtage Diamant / 600-1000 | Vente libre      | 59,00 € TTC           |

### Deux grains en un pour un affûtage de précision et une finition rasoir.

Les **tiges d'affûtage V-Sharp Classic II/A4** combinent deux niveaux de grain (600 et 1000) sur une même pièce, pour un affûtage fin et une finition soignée.

- **Compatibilité** : V-Sharp Classic II et A4
- **Grains disponibles** : 600 et 1000
- **Utilisation** : Affûtage fin + polissage
- **Format** : Tiges double-face

### Un accessoire deux-en-un pour plus d'efficacité

Ces **tiges abrasives** ont été conçues pour remplacer ou compléter les unités d'affûtage des modèles **V-Sharp Classic II** et **A4**. Contrairement aux tiges standards qui disposent d'une face diamant et d'une face acier de polissage, celles-ci intègrent deux grains distincts : **600 grains** pour l'affûtage fin et **1000 grains** pour la finition et le tranchant rasoir.

### Affûtage progressif et homogène

L'utilisation combinée de ces grains permet un affûtage plus précis, idéal pour les couteaux de **cuisine haut de gamme**, les **lames de chasse** ou les **couteaux outdoor**. Le passage progressif du 600 au 1000 grit assure un résultat lisse et durable.

### Facile à installer et à utiliser

Comme les autres tiges V-Sharp, ces unités se fixent rapidement sur l'aiguseur et sont prêtes à l'emploi. Elles s'utilisent en conservant les angles de 15°, 20°, 25° ou 30° définis par l'aiguseur V-Sharp pour un affûtage constant.

- **Compatibilité** : Aiguseurs V-Sharp Classic II et A4

- **Grains** : 600 (fin) et 1000 (très fin)
- **Fonction** : Affûtage de précision et finition
- **Installation** : Simple et rapide
- **Usage recommandé** : Couteaux 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.*