

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 pour V- Sharp	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 1000Utilisation: 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'aiguiseur et sont prêtes à l'emploi. Elles s'utilisent en conservant les angles de 15°, 20°, 25° ou 30° définis par l'aiguiseur V-Sharp pour un affûtage constant.

■ Compatibilité : Aiguiseurs 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.