

Kitchenhouse

Messenslijper



Beschrijving

Deze KitchenHouse messenslijper maakt het slijpen van je messen enorm eenvoudig. Dankzij de 3 verschillende koppen zorg je ervoor dat je messen weer volledig scherp zijn voor gebruik. Gebruik de eerste kop om grof te slijpen, de tweede kop om fijn te slijpen en als laatste de derde kop om het mes mooi te polijsten. Dankzij het anti-slip handvat en de anti-slip onderkant heb je altijd genoeg grip tijdens het slijpen van je messen.



Hoe te gebruiken

Met drie verschillende koppen maak je je messen in een handomdraai vlijmscherp.

- 1 Plaats de messenslijper op een vlakke ondergrond.
- 2 Trek het mes met een vloeiende beweging door de gewenste slijpsnede.
- 3 Wanneer je mes de gewenste scherptheit heeft bereikt is je mes weer klaar voor gebruik.



Kitchenhouse

Messenslijper