

REDSTEEL®

AIGUISEUR RAPIDE

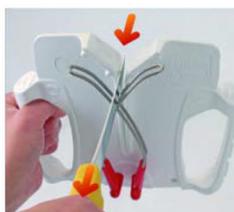
KNIVES SHARPENING SYSTEM



Redsteel® "Polish"

- Utilisation simple sans formation
- Permet de garder l'angle constant de 30 degrés pour un affilage idéal.
- Avec une dureté exceptionnelle de 70 HRC, l'affilage de tous les couteaux est possible.
- 4 tiges en inox alimentaire pour une meilleure résistance à la corrosion (constatée en Laboratoire).
- Convient à toutes les méthodes de travail grâce à sa prise en main et son socle inox.
- Dimensions : hauteur 18cm - largeur : 22cm
- *Easy to use without special training*
- *A constant angle of 30° is maintained for ideal sharpening*
- *With exceptional hardness of 70 HRC, it will sharpen all knives*
- *4 stainless steel rods for better resistance to corrosion (laboratory tested)*
- *Adapted to all working methods thanks to its easy handling and its stainless steel base*

Redsteel® "Polish" avec socle inox
With stainless steel base
W4050



Redsteel® "Polish" sans socle
Without base
W4055



Mécanisme et 4 tiges
Replacement mechanism and 4 rods
W4065



Redsteel® "Diamond"

- Caractéristiques similaires au Redsteel® "Polish".
L'abrasivité du diamant peut entraîner un dépôt de limaille d'acier sur le couteau. Il est recommandé d'essuyer son couteau après aiguisage et avant de découper les aliments.
The abrasion of diamond can create metal particles on the knife. We recommend wiping your knife after sharpening and before cutting food.

Redsteel® "Diamond" avec socle inox
With stainless steel base
W4070

Redsteel® "Diamond" sans socle
Without base
W4075

Socle inox
Stainless steel base
W4060

Mécanisme et 4 tiges
Replacement mechanism and 4 rods
W4076

LEQUEL CHOISIR ?

POLISH : permet de conserver le fil du couteau déjà aiguisé. Recommandé en boucherie, industrie agroalimentaire.

DIAMOND : permet d'aiguiser un couteau émoussé (usé). Recommandé en collectivité, restauration, cuisine.

How to make your choice ?

POLISH : enables keeping the edge of an already sharp knife. Recommended for butchers, food processing industry.

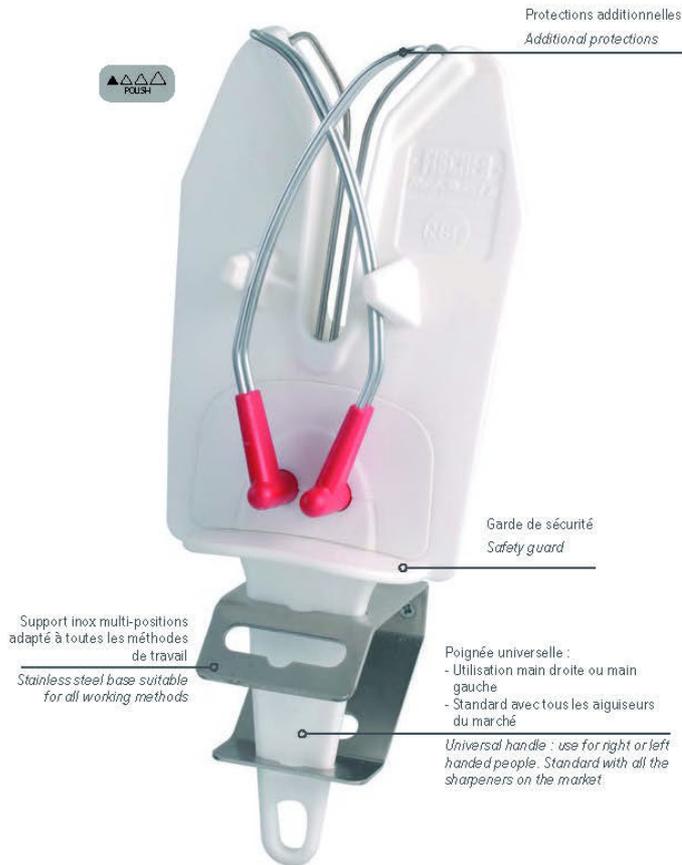
DIAMOND : enables sharpening a blunt knife (used). Recommended for catering, restaurant.



REDSTEEL®

AIGUISEUR RAPIDE

KNIVES SHARPENING SYSTEM



Redsteel® II

Redsteel® II aiguiser rapide avec socle inox
Professional knife sharpener with base
W4100

Redsteel® II aiguiser rapide sans socle
Professional knife sharpener without base
W4105

Socle inox
Stainless steel base
W4068

Mécanisme et 4 tiges
Replacement mechanism and 4 rods
W4065



Affûteur manuel 3 étapes

Straight edge pull-thru knife sharpener
3 étapes : diamant pour l'affûtage, tungstène pour l'affilage et céramique pour la finition
Poignée ergonomique revêtement mat anti-glisse
3 stages: diamond for the shape, tungsten for sharpening and ceramic for honing
Ergonomic non-slip soft-touch handle
75930