

Code article  
 Item code

**W4100**

 Désignation : **Redsteel II Aigiseur rapide avec socle Inox**  
 Product name : **Redsteel II Quick sharpener with stainless steel base**

 Visuel(s)  
 Picture(s)

 Descriptif  
 Description

Fabriqué en polypropylène alimentaire blanc et proposant un système d'aiguillage par broches croisées, l'aigiseur professionnel Redsteel II permet de conserver le fil de votre couteau préalablement aiguisé. Il convient parfaitement à la boucherie et aux industries agro-alimentaires et s'adapte à toutes les méthodes de travail. Il dispose d'une garde de sécurité mais aussi d'une poignée universelle standard avec tous les aigiseurs du marché, qui le rend utilisable autant par les droitiers que par les gauchers.

Grâce au Redsteel Polish et ses broches croisées avec un angle constant de 30°, vos couteaux garderont toujours un tranchant parfait. L'appareil est entièrement démontable et peut être nettoyé à une température allant jusqu'à 120°!

*Made of white food grade polypropylene and featuring a cross pin sharpening system, the Redsteel II professional knife sharpener keeps your knife edge sharp. It is perfectly suited for butchery and food industries and adapts to all working methods. It has a safety guard but also a universal handle standard with all sharpeners on the market, which makes it usable by both right and left handed people.*

*Thanks to the Redsteel Polish and its cross pins with a constant angle of 30° your knives will always keep a perfect edge. The device can be completely disassembled and can be cleaned at a temperature of up to 120°!*

 Description  
 Technique  
 Technical  
 Description

- Aigiseur rapide Redsteel Polish à broches croisées
- 4 tiges inox trempé dureté 70 HRC
- Angle constant de 30°
- Socle inox multi-positions
- Simple d'utilisation
- Certification NSF qui garantit la compatibilité de l'appareil avec les normes d'hygiène
- Fabriqué en France
- 
- Redsteel Polish cross pin sharpener
- 4 hardened stainless steel rods, hardness 70 HRC
- 30° constant angle
- Multi-position stainless steel base
- Easy to use
- NSF certification which guarantees the compatibility of the device with hygiene standards
- Made in France

|                                                        |                               |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Matière / Material : .....                             | Polypropylène / Polypropylene |
| Longueur totale / Total length : .....                 | 35 cm                         |
| Largeur / Width : .....                                | 13 cm                         |
| Longueur totale produit / Total product length : ..... |                               |

 Packaging UVC  
 UVC Packaging

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| Longueur totale / total length (packaging) : ..... | 32 cm   |
| Largeur totale / total width (packaging) : .....   | 13 cm   |
| Hauteur totale / total height (packaging) : .....  | 6,5 cm  |
| Poids total / total weight (packaging) : +/- ..... | 0,562kg |


 Logistique  
 Measurements

|                                             |   |
|---------------------------------------------|---|
| Colisage / qty per box : .....              | 1 |
| Poids total colisage / total weight per box |   |
| Dimensions colisage / Box size              |   |



Code douanier / customs code : 82059010