

TORMEK - KJ-140 Dispositif large pour couteaux avec centrage

Centrage des lames longues et flexibles dans le dispositif, pour un résultat symétrique et optimal.



Marque : TORMEK

Référence : TORMKJ140

Points de fidélité offerts : 60

Prix : 59.90€ TTC

Descriptif :

KJ-140 Dispositif large pour couteaux avec centrage | TORMEK

Caractéristiques : Mâchoire de serrage de 140 mm de long qui stabilise les lames flexibles. Centrage et stabilisation des couteaux à lame à bords convergents. Dispositif d'arrêt supplémentaire pour couteaux larges, comme les couperets. Possibilité d'obtenir un tranchant légèrement convexe par un mouvement entre les deux dispositifs d'arrêt. Conception robuste : mâchoires de serrage en zinc moulé et dispositifs d'arrêt en composite durable. Bon équilibrage : la majeure partie du poids est concentrée sur les mâchoires de serrage, ce qui permet d'obtenir un meilleur équilibre durant l'affûtage. Glissement en douceur grâce au faible frottement sur le support universel. Compatible avec les machines Tormek T-4 et Tormek T-8 ainsi qu'avec les modèles plus anciens. Non compatible avec le dispositif pour mini-couteaux SVM-00. Centrage pour un affûtage symétrique :

Lorsque vous fixez votre couteau dans le dispositif large pour couteaux avec centrage KJ-140, le couteau se centre de lui-même dans le dispositif, quelle que soit son épaisseur ou sa géométrie. Ainsi, ce dispositif

permet de centrer tous les couteaux, des plus fins jusqu'à ceux d'une épaisseur allant jusqu'à 10 mm.

Il permet également de centrer les couteaux dont la lame s'amenuise du dos au tranchant ou de la garde à la pointe et d'obtenir un affûtage symétrique sur les deux surfaces de la lame. Un réglage simple, un résultat parfait.

Une mâchoire de serrage plus large pour plus de stabilité :

Le dispositif large pour couteaux avec centrage KJ-140 fonctionne de la même façon que le dispositif pour couteaux avec centrage KJ-45, mais ses mâchoires de serrage sont plus larges. Ces mâchoires larges de 140 mm permettent de stabiliser les lames fines et procurent un meilleur soutien, pour une surface d'affûtage régulière sur toute la longueur de la lame. Bien entendu, elles peuvent être utilisées pour des couteaux de plus grande taille, avec une lame plus robuste, comme les couteaux de cuisine.

Veuillez noter que le dispositif large pour couteaux avec centrage KJ-140 n'est pas compatible avec le dispositif pour mini-couteaux SVM-00 et doit être employé avec le dispositif pour couteaux avec centrage KJ-45.

Une liberté guidée :

Le dispositif d'arrêt du dispositif large pour couteaux avec centrage KJ-140 se déplaçant librement sur le support universel, vous pouvez suivre la forme du couteau en conservant constamment le support universel comme point de référence. Cela vous permet d'affûter des couteaux à lames de différentes formes, qu'il s'agisse de couteaux à fileter, de couperets ou de couteaux de cuisine classiques.

Vidéo de présentation :

[Lien vers la fiche du produit](#)