

Graef Messerschärfer CC 120

Artikelnr.: V29219D

185,00 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten

Kategorie: Blankwaffen (Messer u.ä.) - Sonstiges

Zustand: Neu

Beschreibung:

Hier direkt bestellen → [Graef Messerschärfer CC 120](#)

- mit Diamant- und Keramikscheiben- sehr gutes Schärfeergebnis- 3-Phasen-Schliff- 20°-Schleifwinkel - geeignet für alle glatten Messer- Abziehphase auch für gezahnte Messer geeignet

Schärft alle Messer - die Vorteile des CC 120 kamen bisher nur in gewerblichen Schärfern zum Einsatz.



Anstelle von Stahl verwenden Graef-Messerschärfer Diamantstaub auf den Schleifscheiben. Dadurch minimiert sich der Materialabtrag am Messer und die Schleifscheiben können viel langsamer laufen. Dies wiederum bewirkt, dass an der Messerklinge weniger Reibung entsteht und somit nicht ausglüht.

Mit dem Graef Diamant-Messerschärfer CC 120 stellt man im Handumdrehen die ursprüngliche Schärfe der Messer wieder her. Durch die Elastomer-Winkelführung mit 20° Schleifwinkel erzielt man bei Küchen-, Brot-, Jagd-, Filet-, Taschen- und Haushaltsmessern jederzeit einen perfekten Schliff für langanhaltende Schärfe.

Dabei erhält die Messerklinge den sogenannten ?bogenförmigen Schliff? der für seine unvergleichliche Schärfe und Haltbarkeit bekannt ist. Dieser Schliff ist außerdem stabiler und langlebiger als ein konventioneller ?V-?Schliff.

Auch Messer mit starken Beschädigungen an der Klinge können mit dem CC 120 wiederaufgebaut werden. Die diamantbeschichteten Schleifscheiben und der 3-Phasen-Schliff sorgen für einen minimalen Materialabtrag am Messer.

Das Schärfen von Messern mit dem CC 120 erfolgt in drei Phasen: für sehr stumpfe oder gar beschädigte Messer mit glatter Klinge verwendet man die Stufe 1 zum Vorschärfen (nur bei Bedarf), die Stufe 2 für den eigentlichen Schärfvorgang sowie die Polier- und Abziehscheibe in Stufe 3.

Selbst Brotmesser mit Wellenschliff können mit Hilfe der Polier- und Abziehscheibe in Stufe 3 nachgeschärft werden. Besonders geeignet für Messer ab einer Rockwellhärte von 58 HRC.

Produktmerkmale

☐ 20° Schleif-Winkel - Dieses Gerät schärft mit einem Primärwinkel von 20° und ist daher für alle Haushalts-, Freizeit- und Gewerbemesser geeignet.

☐ Messerqualität - Sicher und gefahrlos für jede Messerqualität.

☐ Diamantscheiben - Der Diamant ist der härteste aller Edelsteine. So können

Messer schonend, schnell und präzise geschliffen werden, eine Überhitzung und damit Enthärtung des Materials ist ausgeschlossen.

☐ Elastomerführung - Die Elastomerführung sorgt für eine exakte Winkelführung des Messers.

☐ Phase 1: Vorschärfen - Beim Vorschärfen wird das Messer durch die

Anbieterinformationen

TriggerStart GmbH

www.SchuetzenLand.de

Gostritzer Str. 63
01217 Dresden
Sachsen

Telefon:

0351 - 4189 5564

E-Mail:

info@schuetzenland.de

Webseite:

www.schuetzenland.de

Produktsicherheitsinformationen:

Dieses Produkt wurde vor dem 13.12.2024 auf dem Marktplatz bereitgestellt. Für Hersteller- und Sicherheitsinformationen wenden Sie sich an den anbietenden Händler.