Graef
Messerschärfer CC 120

Artikelnr.: V29219D

statt UVP: 189,99 EUR

186,00 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
PRODUKTDETAILSArtikelbeschreibung- mit Diamant- und Keramikscheiben- 20°-Schleifwinkel - geeignet für alle glatten Messer- 3-Phasen-Schliff- Abziehphase auch für gezahnte Messer geeignet- sehr gutes SchärfeergebnisSchärft alle Messer - die Vorteile des CC 120
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.
Ursprüngliche Schärfe im Handumdrehen wiederherstellen
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.
Bogenförmiger Schliff für mehr Haltbarkeit
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 für stark beschädigte Messer geeignet
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.
Dreiphasen-Schliff für optimale Ergebnisse
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.
- 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 Diamantscheiben angeschliffen und so ein neuer Grat für eine neue Schneide aufgebaut.
- Phase 3: Abziehstufe / Polierstufe - Die Abzieh- und Polierstufe poliert die neue Schneide mittels patentierter Abzieh-/Polierscheiben im Nachgang und sorgt so für eine starke, rasiermesserscharfe und lang haltbare Schneide.
- FAMILY LINE - Für große und kleine Familien bestens geeignet. Kindersicher und kinderleicht zu bedienen sowie zeitsparend.

Technische Daten:- mit 3-Jahres-Garantie- Leistung: 230 V ~ 75 W 50 Hz- Maße (LxBxH): 25x11x10 cm- Gewicht: 2,3 kgGraef - die Geschichte eines schneidigen Erfolgs
Die 1920 gegründete Graef GmbH & Co. KG aus Arnsberg gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und gewerblichen Gebrauch. Darüber hinaus bietet sie seit 2009 ein wachsendes Sortiment an weiteren Küchengeräten an. In nunmehr dritter Generation steht das Familienunternehmen für höchste Qualität ?Made in Germany?. Die innovativen Produkte aus der Arnsberger Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Allesschneider für Privathaushalte und auch die Messerschärfer zeugen von hoher Qualität. National und international sind seine Produkte für hochwertige Verarbeitung, Langlebigkeit, Nutzerfreundlichkeit und durchdachte Formgebung bekannt. Sie wurden vielfach mit den begehrtesten Designpreisen ausgezeichnet

Anbieterinformationen

TriggerStart GmbH

www.SchützenLand.de

Gostritzer Str. 63
01217 Dresden
Sachsen

Telefon:
0351 - 4189 5564
E-Mail:
info@schuetzenland.de
Webseite:
www.schuetzenland.de

Verband Deutscher Waffensachverständiger, Waffenhersteller, Waffenhändler und Waffenfachhändler e.V.
VDB Geschäftsstelle: Eisenbahnen Straße 10 - 35037 Marburg
Telefon: +49 (0)6421 480 75-00 - Telefax: +49 (0)6421 480 75-99 - info@vdb-waffen.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.

Ein Angebot von www.vdb-waffen.de - eine Webseite des Verband Deutscher Büchsenmacher und Waffenfachhändler e.V.
VDB Geschäftsstelle: Gisselberger Straße 10 - 35037 Marburg
Telefon: +49 (0)6421 480 75-00 - Telefax: +49 (0)6421 480 75-99 - info@vdb-waffen.de