



T3

CUISINE RESTAURATION

Pierre T3 Fin 4000 POLISSAGE - FIN

La plus fine : à utiliser en dernier, pour la finition.

S'utilise après avoir aiguisé avec la T2 pour parfaire l'aiguisage du couteau.

Si vous avez bien aiguisé vos couteaux avec les deux pierres précédentes, il n'est pas nécessaire d'aiguiser beaucoup avec la T3.

Il suffira de faire juste quelques aller-retours.

Toutes les pierres doivent être trempées dans l'eau pendant 5 à 30 min.

Bien faire pénétrer l'eau avant l'utilisation.

Pendant l'aiguisage, il est conseillé de mouiller de temps en temps la pierre en arrosant d'eau, pour que la surface soit toujours bien humide.



Taille: TU

Caractéristiques: divers