

FICHE TECHNIQUE**ARTICLE**

Désignation : **Affileur de couteaux SHARP'EASY inox**

Code Bobet : **19062**

Unité de vente : **Unité**

Code Douane : **82079099**

**CARACTERISTIQUES**

100% INOX : SECURITE ALIMENTAIRE

L'affileur de couteaux SHARP'EASY simplifie la technique d'affilage du couteau. Il remplace aisément l'utilisation d'un fusil classique, sans l'inconvénient d'une formation préalable.

En un seul geste, il permet de redresser, d'aligner et de brunir le fil du couteau.

N.B.: Le fil c'est la partie coupante du couteau. Il se situe à l'extrémité du taillant, sur toute sa longueur. Au fur et à mesure du travail, il s'use ou peut être détérioré par des chocs (os, gant métallique, tapis, billot...).

L'affilage permet donc de garder le plus longtemps possible le fil donné par l'affûtage. Il s'effectue tout au long de la journée.

Le SHARP'EASY est livré avec son support inox et une notice d'instruction.

Le SHARP'EASY sert :

1°) A l'entretien courant du fil du couteau :

Mode d'emploi :

Dans une utilisation normale du SHARP'EASY et quand votre couteau n'a pas subi de grosse dégradation, il vous suffit d'introduire le couteau dans le guide au niveau de sa garde.

A l'instant où la lame vient en contact avec les barres de torsion articulées, faites glisser le couteau vers l'arrière, du talon vers la pointe, d'un geste souple et régulier, en descendant dans le guide sans toutefois atteindre les languettes en V situées au fond.

Ce mouvement doit être répété régulièrement et plusieurs fois de suite.

2°) A redresser le fil du couteau ayant subi une grosse dégradation :

Mode d'emploi :

Procéder de la même façon que dans une utilisation courante du SHARP'EASY (point N°1) mais en allant jusqu'au V formé par les lames guide.

Cette opération doit être répétée plusieurs fois.

MATERIAUX :

- Corps en acier inoxydable 1.4307 (AISI 304L).
- Barres de torsion en acier inoxydable 1.4310 (AISI 302) recouvert de chrome dur
- Guides-lame en acier inoxydable 1.4034 (AISI 420)
- Support en acier inoxydable 1.4307 (AISI 304L)

MODULARITE DU SHARP'EASY :

- S'utilise manuellement et en toute sécurité grâce à la garde de protection.
- Ou se fixe sur une table grâce à son support inox. Deux positionnements possibles :
 - * A 90° sur une traverse avant de la table de travail par exemple.
 - * A 45° sur une potence (code 7847 - En option) à fixer sur le plan de travail par exemple.
- Peut être utilisé par un droitier ou par un gaucher.

GUIDE-LAME :

- Le guide-lame permet de guider parfaitement le couteau lors de l'affilage et de maintenir ainsi constant l'angle d'affilage.
- Les languettes en V permettent un redressage parfait.
- Renfort inox sur le haut du SHARP'EASY pour éviter que des morceaux de plastique ne se retrouvent dans la viande (le couteau ayant souvent tendance à venir buter en haut de l'affileur lors de l'opération).

MAINTENANCE :

- Les barres de torsion ((code 11337) seules pièces détachées nécessaires à la maintenance du SHARP'EASY) se remplacent aisément et sans outil.
- Les barres de torsion fonctionnent sans ressort; donc aucune difficulté à les remplacer manuellement.

APPLICATIONS :

- Place primordiale dans les industries de transformation de la viande, boucherie, charcuterie, poissonnerie...

NETTOYAGE FACILE - HYGIENE PARFAITE :

- Le SHARP'EASY se déconnecte facilement du support inox pour suivre les couteaux, étuis porte-couteaux... dans les phases de nettoyage et de stérilisation.

ALIMENTARITE :

Le SHARP'EASY, affileur de couteaux est sans danger pour la santé et répond aux réglementations internationales concernant la santé publique, ainsi qu'aux normes relatives à l'hygiène. Il a été conçu de façon à ce que son utilisation ne présente aucun danger. De plus, tous les matériaux qui entrent dans sa composition sont compatibles avec le contact alimentaire.

