

## Pila de ascuțit cuțite - MASAT

Un masat se adresează măcelăriilor, shaormeriilor, cât și tuturor celor care lucrează zilnic cu cuțitele în industria alimentară. Poate fi utilizat pentru ascuțitul oricărui tip de cuțit profesional. Este un instrument foarte ușor de mânuit cu care poți revigora tăișul lamei în mod eficient și sigur.

**Utilizare corectă:** Pentru a ascuți cuțitul, trageți muchia de tăiere alternativ de la stânga la dreapta pe toată lungimea oțelului de ascuțit, asigurând același număr de trageri pe ambele părți ale lamei. Partea tăietoare a lamei trebuie să realizeze un unghi de aprox. 22,5 grade cu suprafața masatului.

**10%  
DISCOUNT**

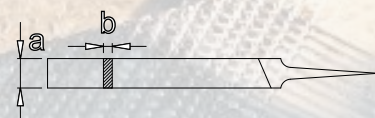


### Masat cu profil oval



**6651300**

- lungime utilă 275 mm
- secțiune 22x1.0 mm (axb)
- greutate: 400 g



Preț de listă: **125.25**

Preț PROMOȚIONAL listă: **112.72**

### Masat cu profil rotund



**6631300**

- lungime utilă 250 mm
- secțiune Ø 10 mm
- greutate: 300 g

Preț de listă: **85.69**

Preț PROMOȚIONAL listă: **77.12**

