

PARA EL AFILADO ÓPTIMO DE CUCHILLOS.

El incomparable afilador de cuchillos con
la innovadora tecnología de dos ángulos.



GIESSER | MAX PATENT

LA NUEVA GENERACIÓN DE AFILADORES DE CUCHILLOS.

Resultados nunca vistos en el afilado gracias a materiales de alta calidad y tecnología innovadora.

Con sus varillas de afilado especiales que se posicionan solas, el afilador de cuchillos MAX redefine el afilado y rectificado (pulido) manual y cambia así las reglas del juego para el afilado del futuro.



SAF

Self Adjusting Function para excelentes resultados de afilado y un manejo sencillo.



Superficies especiales de las varillas para afilado con diamante y pulido cerámico.



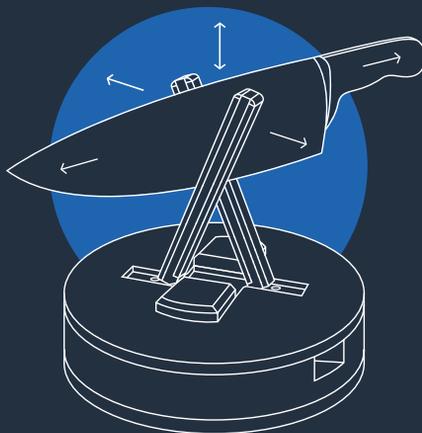
Dos ángulos para cuchillos con ángulos de afilado en punta (30°) o más planos (40°).

El sistema superior para un
afilado óptimo de cuchillos.



MANEJO SENCILLO

Las varillas de afilado opuestas con muelles se adaptan, por igual y por su cuenta, al ángulo del filo del cuchillo y logran los mejores resultados de afilado sin problema.



Resumen de ventajas del producto

- Para cuchillos con filo suave
- Dos ángulos de afilado disponibles
- SAF (Self Adjusting Function) mediante varillas de afilado con muelles
- Afilado con diamante y pulido cerámico

Para el afilado y pulido, la hoja se sumerge en agua y se pasa el cuchillo por las varillas con movimientos elípticos.

Al vídeo de demostración sobre el uso de MAX.





9990 max

Afilador de cuchillos



9990 max et

Set de varillas de
cerámica y diamante



Tiene más información sobre
el afilador de cuchillos MAX en
www.max-giesser.de

JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH

Johannes-Giesser-Straße 1
DE-71364 Winnenden · Germany
www.giesser.de



GIESSER
MADE IN GERMANY