

Fiche produit

Pierre à aiguiser les couteaux

Marque: NIROSTA

Référence: EDM 78314



Pierre à aiguiser les couteaux

- Matériau : base en polypropylène, pierre céramique
- Taille : 190x60 mm
- Côté grossier pour affûtage, côté fin pour le polissage
- Base antidérapante
- Facile à nettoyer à la main
- Couleurs : gris, noir et rouge

[Voir le produit en ligne](#)

Description

La pierre à aiguiser les couteaux est un accessoire indispensable pour conserver vos couteaux dans un état optimal. Doté d'une base en polypropylène et d'une pierre en céramique de 190x60 mm, ce produit possède une face grossière pour l'affûtage et une face fine pour le polissage. Sa base antidérapante garantit une plus grande sécurité lors de son utilisation, et son design en gris, noir et rouge donne une touche moderne et élégante à votre cuisine. Pour le conserver en parfait état, il est recommandé de le nettoyer à la main en suivant les instructions fournies. Gardez vos couteaux bien aiguisés et prêts à affronter toutes les tâches grâce à cette pierre à aiguiser de haute qualité !

- Matériau : base en polypropylène, pierre en céramique
- Taille : 190x60 mm
- Côté grossier pour l'affûtage, côté fin pour le polissage
- Base antidérapante
- Couleurs : gris, noir et rouge
- Nettoyage à la main recommandé

Caractéristiques

EAN	4008033433334
-----	---------------

Fabricant	NIROSTA
Pays d'origine	Espagne
Poids (kg)	0, 502

Ce document est établi à partir de la fiche publiée sur notre boutique et est fourni à titre informatif. Il n'a pas de caractère contractuel. Il peut contenir des erreurs ou omissions et ne remplace pas la fiche technique du fabricant.

[Pour toute question, contactez notre équipe d'assistance](#)

Article téléchargé le 16 septembre 2026