

NEU IM SORTIMENT

MAX MESSERSCHÄRFER

Mit seinen speziell entwickelten Schärfstangen, die sich selbstjustierend positionieren und sowohl diamant als auch keramikbeschichtet sind, definiert der MAX Messerschärfer das manuelle Schärfen und Abziehen (Polieren) ganz neu.

- für Messer mit glatten Schneiden
- freie Wahl zwischen zwei Schärfwinkel
- Self Adjusting Funktion durch federgeführte Schärfstäbe
- Diamantschleifen und Keramikpolieren
- Der optimale Winkel ist bereits vorgegeben
- Ergonomische Form für schnelles und sicheres Arbeiten
- Gleichzeitiges Schärfen der kompletten Messerschneide

Ersatzschleifstangen
MEGI1291



Im Handumdrehen hat man wieder scharfe Messer zur Hand

149,99
per Stück

MEGI1290

DIE NÄCHSTE
GENERATION DER
MESSERSCHÄRFER.

Unvergleichliche Schärferegebnisse durch hochwertige Materialien und innovative Technologie.

Mit seinen speziell entwickelten Schärfstäben, die sich selbstjustierend positionieren, definiert der MAX Messerschärfer das manuelle Schärfen und Abziehen (Polieren) ganz neu und setzt so ein zukunftsweisendes Statement für die Schärfe Ihrer Messer.

Das Premium-Schärfsystem
für maximale Messerschärfe.



EINFACHE
ANWENDUNG

Gegenläufige federgeführte Schärfstäbe passen sich eigenständig und gleichmäßig dem Winkel der Messerschneide an und erreichen so optimale Schärferegebnisse der Schneide - ganz einfach.

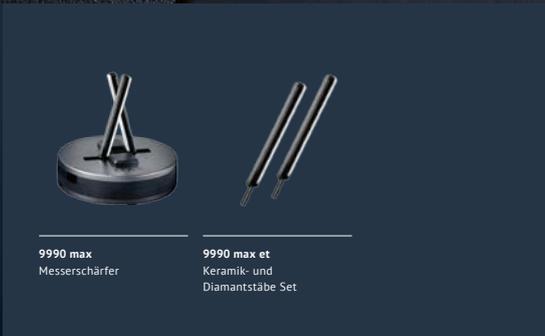


Produktvorteile auf einen Blick

- für Messer mit glatten Schneiden
- freie Wahl zwischen zwei Schärfwinkeln
- SAF (Self Adjusting Function) durch federgeführte Schärfstäbe
- Diamantschleifen und Keramikpolieren

Zum Schleifen und Polieren wird die Klinge in Wasser getaucht und das Messer in elliptischen Bewegungen durch die Stäbe gezogen.

Zum Demonstrationsvideo zur Anwendung von MAX.



9990 max
Messerschärfer

9990 max et
Keramik- und
Diamantstäbe Set

FÜR DAS MAXIMUM
AN MESSERSCHÄRFE.

Der unvergleichliche Messerschärfer mit innovativer 2-Winkel-Technologie.



SAF



Spezielle Staboberflächen für Diamantschleifen und Keramikpolieren.



Zwei Schärfwinkel für Messer mit spitzem (30°) oder etwas flacherem (40°) Schärfwinkel.



Mehr Informationen zum MAX Messerschärfer finden Sie unter www.max-giesser.de

JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH

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



GIESSER | MAX_