**Produs: KCSTONE8**

**Denumire:** [**Piatra ascutire cutite 20 cm - Kitchen Craft**](http://www.pentrugatit.ro/p/3403/piatra-ascutire-cutite-20-cm-kitchen-craft)

Scoateti produsul cu grija din ambalaj. Asezati piatra de ascutit pe un prosop pentru a evita alunecarea acesteia pe masa. Nu tineti piatra cu mainile. Inainte de utilizare ungeti suprafata cu apa sau ulei de gatit. Cu o mana apucati de manerul cutitului iar degetele de la cealalta mana le puneti pe lama cutitului. Aceasta se va tine la un unghi fix fata de piatra (circa 20 grade). Miscati lama, lent, inainte si inapoi, aplicand o presiune moderata, egala pe toata durata miscarii. Intotdeauna spalati lama cutitul dupa ascutire. Piatra se spala dupa ascutire pentru indepartarea particulelor metalice.

**Produs: KCSTONE8**

**Denumire:** [**Piatra ascutire cutite 20 cm - Kitchen Craft**](http://www.pentrugatit.ro/p/3403/piatra-ascutire-cutite-20-cm-kitchen-craft)

Scoateti produsul cu grija din ambalaj. Asezati piatra de ascutit pe un prosop pentru a evita alunecarea acesteia pe masa. Nu tineti piatra cu mainile. Inainte de utilizare ungeti suprafata cu apa sau ulei de gatit. Cu o mana apucati de manerul cutitului iar degetele de la cealalta mana le puneti pe lama cutitului. Aceasta se va tine la un unghi fix fata de piatra (circa 20 grade). Miscati lama, lent, inainte si inapoi, aplicand o presiune moderata, egala pe toata durata miscarii. Intotdeauna spalati lama cutitul dupa ascutire. Piatra se spala dupa ascutire pentru indepartarea particulelor metalice.

**Produs: KCSTONE8**

**Denumire:** [**Piatra ascutire cutite 20 cm - Kitchen Craft**](http://www.pentrugatit.ro/p/3403/piatra-ascutire-cutite-20-cm-kitchen-craft)

Scoateti produsul cu grija din ambalaj. Asezati piatra de ascutit pe un prosop pentru a evita alunecarea acesteia pe masa. Nu tineti piatra cu mainile. Inainte de utilizare ungeti suprafata cu apa sau ulei de gatit. Cu o mana apucati de manerul cutitului iar degetele de la cealalta mana le puneti pe lama cutitului. Aceasta se va tine la un unghi fix fata de piatra (circa 20 grade). Miscati lama, lent, inainte si inapoi, aplicand o presiune moderata, egala pe toata durata miscarii. Intotdeauna spalati lama cutitul dupa ascutire. Piatra se spala dupa ascutire pentru indepartarea particulelor metalice.