

# COZZINI PRIME Edge

CUTTING EDGES AND SHARPENING SOLUTIONS

## Afilador para raspador de parrillas



### Fácil de usar/Fácil de limpiar

- Fácil y de uso sencillo, no se necesita ninguna capacitación previa
- Pocas partes, fácil de mantener
- Piedra para afilar fácil de limpiar
- Hecho de plástico firme de polipropileno resistente a químicos
- Con patas de ventosas para que pueda colocarse en cualquier superficie plana
- Sin componentes de acero al carbón, por lo que elimina así cualquier contaminación por el acero al carbón
- Con instrucciones fácil de seguir y una lista detallada de partes de repuesto para que pueda ordenar fácilmente las partes



### Afilador para raspador de parrillas

- Sin necesidad de retirar la cuchilla raspadora de la agarradera
- Produce un filo uniforme, con su cuchilla de filo recto que remueve todo lo que se haya acumulado en la superficie de la parrilla, que evita que el calor se transmita uniformemente y que podría afectar el sabor del producto y causar preocupaciones por la higiene
- La cuchilla tiene un filo recto que no produce raspaduras, dando como resultado que la parrilla quede limpia y libre de rayones

## Procedimiento de afilado del raspador



### Paso 1

Coloque el raspador en la guía de la montura. Coloque el filo del raspador sobre la piedra para afilar. La herramienta fue calibrada para asegurar que se obtenga el ángulo correcto en el filo del raspador.



### Paso 2

Sostenga el raspador con ambas manos. Ejerciendo una **presión mínima**, mueva la cuchilla del raspador hacia delante y atrás por toda la superficie de la piedra para afilar, hasta que logre tener el filo deseado.

## Procedimiento de limpieza

La herramienta puede lavarse en el lavavajillas, y siempre que sea posible, deba ser lavado en el lavaplatos.

## Se necesita cambiar la piedra cuando:

- La piedra se haya quebrado.
- La piedra esté desgastada y llegue a tener un grosor aproximado de 1/16 de pulgada como mínimo.

Bajo condiciones normales de uso, la piedra debe ser reemplazada cada 9 - 12 meses.

Manufactured by **COZZINI PRIME Edge** Chicago, IL, USA  
[www.primeedge.com](http://www.primeedge.com)