



Reconocidos y premiados por tener el mejor comportamiento en pruebas de funcionalidad y resistencia y ser mejor opción de compra en relación precio-calidad. Tests realizados entre una amplia selección de afiladores por ERÄ, la más importante revista de caza de Suecia.

Dianova®

Afiladores de Diamante

Para la **cocina** y el **restaurante**, **caza** y **pesca**, **industria** y el **artesano**.

Afilado de cuchillos, tijeras, herramientas de jardín, cortafríos hachas, brocas, sierras, cuchillas de patín y ski, anzuelos, piedra, vidrio, cerámica y **todo tipo de material duro**.

Desde el Norte de Suecia, únicos en el mercado por el diseño y material utilizados. Hechos en ligera, inoxidable y fuerte composición de materiales.

La superficie de afilado está cubierta por millones de **diamantes de la más alta calidad** en grano de 30 y 60 micrones.

Los rasgos más destacables de estos afiladores de diamante, en comparación con las piedras convencionales son: posibilidad de su **uso en seco**, conservación **sin deformación** de su superficie por el uso y **efectividad**, **reducción** en gran medida del **tiempo de afilado**.

3 FUNCIONES

- Area de diamante de **60** micrones: para **DESBASTAR**
- Area de diamante de **30** micrones: para **REAFILAR**
- Bordes del afilador: para **AVIVAR** y **ENDEREZAR** el filo



El mod. más universal

CLASICO Largo.
LSC20170G.

Apto para la mayoría de trabajos. Funda **opcional** de cordura con enganche para colgarlo.
Longitud: 170,
Ancho: 20mm.
Area diamante:
2 caras de
L: 75, A: 20mm.



El más largo

COCINERO
LSC20250MG.

Puede usarse como chaira.
Fácil de manipular, para afilar largos cuchillos y todo tipo de herramienta.
Longitud: 250,
Ancho: 20mm.
Area diamante:
2 caras de
L: 150, A: 20mm.



Flexible

FLEX - LSF2090G.

Moldeable, para curvarse. Pensado para cazadores, especial para desolladores.
Longitud: 90,
Ancho: 20mm.
Area diamante: 2 áreas dispuestas en 1 cara de L: 37, A: 20mm. cada una.

los de bolsillo

CLASICO corto.
LSC20170G.

Puede llevarse en cualquier bolsillo, también colgado al cinto. Empuñadura más corta que el CLASICO Largo, con funda de cordura.
Longitud: 125,
Ancho: 20mm.
Area diamante:
2 caras de
L: 75, A: 20mm.



EXCLUSIVO.
LSE20170G.

Con empuñadura de madera de abedul para minimizar el riesgo de corte y funda de cuero para llevarlo al cinto con buen acceso.
Longitud: 125,
Ancho: 20mm.
Area diamante:
2 caras de
L: 75, A: 20mm.

Tu lima de uñas

LSC10130G.

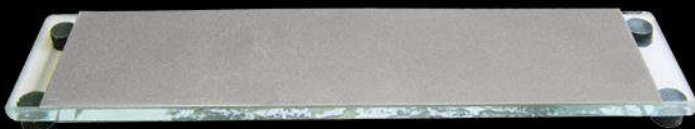
Totalmente flexible, se adapta a la forma de la uña. Mango de cuerno de reno y funda de piel de reno.
Longitud: 130,
Ancho: 10mm.
Area diamante:
2 caras de L: 75, A: 10 cada una.



los mavoeres

PROFESIONAL.
LSP40220G.

Para el afilado de grandes útiles y herramientas. Puede usarse con guía estándar de afilado. Funda de cuero.
Longitud: 220,
Ancho: 40mm.
Area diamante:
2 caras de
L: 150, A: 40mm.



DE MESA.
LST55220R ó B.

Gran superficie de afilado de 30 ó 60 micrones sobre una superficie de vidrio con cuatro patas de espuma.
Longitud: 220,
Ancho: 55mm.
Area diamante:
1 cara de
L: 200, A: 55mm.

Pesca sin muerte

LSH10100G.

Diseñado para "pesca sin muerte". Con broche-enganche y cuerda extensible.
Longitud: 100,
Ancho: 10mm.
Area diamante: 2 áreas dispuestas en 1 cara de L: 37, A: 10mm. cada una.





ARDENNES-COTICULE
NATURAL WHETSTONES



Piedras Naturales de Afilar Belgas Únicas en el mundo

Combinan dos cualidades muy poco comunes de encontrar juntas: potencia abrasiva y grano extraordinariamente fino.

Afilado Rápido y Delicado

con agua y no se embota.

Las canteras de cotícula se explotaban ya en el siglo XVI como queda testimoniado en diversa documentación. Es una piedra única en el mundo, su formación geológica se remonta 480 millones de años y se compone de un tercio de sílice, un tercio de granates: el elemento abrasivo y otro tercio de mica.

el GRANATE es el elemento abrasivo



Piedras con cualidades abrasivas excepcionales:

- *Por qué el afilado es tan fino?*

Las piedras belgas afilan sin dejar rebaba, queda el filo completamente pulido. Se debe al efecto abrasivo de la rodadura de los granates sobre el acero. Nada más iniciado el proceso de afilado, millones de granates microscópicos saltan de la piedra formando con el agua una “leche abrasiva” muy potente.

Los granates son dodecaedros ovalados y las aristas que forman estos planos son los que muerden el acero. Cuando el granate puede tener unos 15 micrones de diámetro, sus aristas **sólo penetran entre 2 o 3 micrones** en el acero. **Esta es la razón por la cual estas piedras afilan tan rápida y delicadamente.**

- *Cómo se utilizan?*

La piedra no tiene poro. Se utiliza normalmente **agua** porque, en la misma cantidad de volumen y debido a su densidad, en el agua fluyen mejor los granates que en el aceite.

- *Se embotan?*

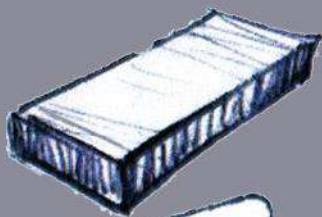
Por la misma razón dada antes, **nunca se embotan.**

Todos los datos técnicos referidos se desprenden de los análisis realizados por la Universidad de Lieja

pedra AZUL

entre
4.000 - 6.000
grits

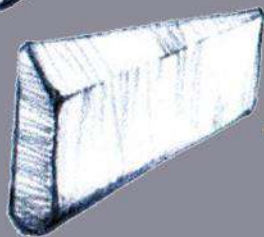
FORMATOS:



-RECTANGULAR
100x40mm
150x60mm
200x60mm



-ESPECIAL GUBIAS
100x40mm
curvatura de
6 y 2mm de diametro



-MULTIFORMA
150x50mm
espesor de 2 a 13mm
curvatura de 2 a 13 mm
ángulo bisel de 45°

pedra AMARILLA (COTÍCULA)

entre
6.000 - 8.000
grits

FORMATOS:



-RECTANGULAR
100x40mm
150x40mm
150x50mm
200x50mm



-TROZO BELGA Nº 5
de 33 a 39 cm2
de superficie



-MEDIA CAÑA
Largo de 75mm y
diámetro de curvatura
de 5, de 10 o de 15mm

PARA MAYOR CONSISTENCIA LA COTÍCULA
DESCANSA SOBRE UN SOPORTE DE PIZARRA

otras formas y dimensiones bajo pedido



**HERRAMIENTA DE TRABAJO
PROFESIONAL**



PATAXORI
distribuidor