

Link do produktu: <https://newlight.pl/diamentowa-ostrzalka-taidea-3601200-t1005dc-p-1581.html>



Diamantowa ostrzałka Taidea (360/1200) T1005DC

Cena brutto	40,00 zł
Cena netto	32,52 zł
Numer katalogowy	T1005DC

Opis produktu

Diamantowa ostrzałka do noży T1005DC

Ostrzałka do noży kuchennych to ergonomicznie zaprojektowane narzędzie niezbędne w każdej kuchni. Wyposażona w gumową, antypoślizgową rączkę daje pewny i stabilny uchwyt oraz zapewnia bezpieczeństwo podczas ostrzenia. Unikalne rozwiązanie kółek ostrzących pozwala na precyzyjne i dokładne ostrzenie noża podczas przesuwania go w obu kierunkach. Dwustopniowy system ostrzenia - zgrubne ostrzenie, które przygotowuje krawędź i nadaje odpowiedni kąt ostrzu, oraz ostrzenie ostateczne, które wygładzając ostrze zapewnia perfekcyjny efekt ostrzenia.

Dane techniczne:

- Typ ostrzałki - ręczna
- Materiał ścierny - diament i ceramika
- Gradacja - 360/1200

Przeznaczenie :

- Noże stalowe
- Tasaki

Zawartość opakowania:

- Ostrzałka

Gwarancja 3 lata.

Instrukcja użycia:

Postaw ostrzałkę na płaskiej powierzchni. Użyj jednego lub dwóch stopni ostrzenia, w zależności od tego jak bardzo tępy jest nóż.

Stopień 1 - kółka diamentowe o gradacji 360.

Użyj tego stopnia tylko wtedy gdy nóż jest naprawdę tępy, lub gdy chcesz naostrzyć nóż ceramiczny. By naostrzyć nóż, przesun go (lekko dociskając) kilkukrotnie przez szczelinę

Stopień 2 - kółka ceramiczne o gradacji 1200

Ten stopień służy do wygładzania powierzchni noża. Można go używać często do podostrzenia noża. By wygładzić nóż - kilkukrotnie, delikatnie przesunąć ostrze przez szczelinę.

Tak wygląda ostrzenie na tej ostrzałce w praktyce:

<http://youtu.be/Aw1cJWMpcdE>