

Link do produktu: <https://newlight.pl/diamentowa-ostrzalka-taidea-3601200-t1203dc-p-1826.html>



Diamentowa ostrzałka Taidea (360/1200) T1203DC

Cena brutto	49,00 zł
Cena netto	39,84 zł
Numer katalogowy	T1203DC

Opis produktu

Diamentowa ostrzałka do noży T1203DC

Doskonała ostrzałka do noży kuchennych wyposażona w dużą, gumową przyssawkę zapobiegającą przesuwaniu się jej podczas ostrzenia. Dwustopniowy system kółek ostrzących - ostrzenie zgrubne i ostateczne - nadaje się do ostrzenia każdego typu stalowych noży.

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 przyssawki by unieruchomić ostrzałkę.

Zacznij ostrzyć nóż przy pomocy 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) kilkakrotnie 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 - kilkakrotnie, delikatnie przesun ostrze przez szczelinę.

Tak wygląda ostrzenie na tej ostrzałce w praktyce:

<http://youtu.be/URu7Bj7og0>