

Link do produktu: <https://newlight.pl/diamentowa-ostrzalka-taidea-3601200-tg1007-p-1840.html>



Diamantowa ostrzałka Taidea (360/1200) TG1007

Cena brutto	59,00 zł
Cena netto	47,97 zł
Numer katalogowy	TG1007

Opis produktu

Diamantowa ostrzałka do noży TG1007

Taidea diamentowa ostrzałka do noży TG1007

Grinder to linia ostrzałek firmy Taidea przeznaczona do ostrzenia noży w domu. Przemyślana budowa i wykorzystanie wysokiej jakości materiałów ściernych powoduje, że każdy nóż można naostrzyć szybko i łatwo.

Uniwersalna ostrzałka do noży kuchennych wyposażona w dwustopniowy system ostrzenia. Zgrubne ostrzenie przygotowuje krawędź i nadaje odpowiedni kąt ostrzu. Ostrzenie ostateczne wygładza ostrze i zapewnia perfekcyjną ostrość. Zastosowanie kółek ostrzących pozwala na precyzyjne i dokładne ostrzenie noża podczas przesuwania go w obu kierunkach.

Ostrzałka zaopatrzona jest w gumową podstawę, która zapobiega przesuwaniu się jej podczas ostrzenia noża.

Dane techniczne:

- Typ ostrzałki - ręczna
- Materiał ścierny - diament i ceramika
- Gradacja - 600/1200
- Wymiary: 201x60x67mm
- Waga: 180g

Przeznaczenie:

- Uniwersalna ostrzałka o szybkiego ostrzenia noży

Zawartość opakowania:

- Ostrzałka

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) 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 ostrzeżenie na tej ostrzałce w praktyce:
<http://youtu.be/11gazUO-H7s>