

Link do produktu: <https://newlight.pl/diamentowa-ostrzalka-taidea-360600-t1303d-p-2171.html>



Diamentowa ostrzałka Taidea (360/600) T1303D

Cena brutto	95,00 zł
Cena netto	77,24 zł
Numer katalogowy	T1303D

Opis produktu

Dwustronna diamentowa ostrzałka do noży T1303D

Diamentowa ostrzałka stołowa T1303D wykorzystuje monokrystaliczne diamenty by szybko naostrzyć i wygładzić każdy typ ostrza. Ostrzałka posiada dwie ziarnistości materiału ściernego - 360 do wstępnej obróbki tępych narzędzi oraz 600 do ostatecznego szlifowania krawędzi w celu uzyskania perfekcyjnego ostrza. Ostrzałka posiada wyjątkową powierzchnię ostrzącą pokrytą owalnymi otworami, które zbierają i zatrzymują drobiny metalu powstałe w trakcie procesu ostrzenia. Dzięki temu powierzchnia ostrzałki pozostaje zawsze czysta. Plastikowa obudowa z antypoślizgowymi stopami pozwala na bezpieczne i łatwe ostrzenie.

Gradacja 360

Gradacja 600

Dane techniczne:

- Typ ostrzałki - ręczna
- Materiał ścierny - diament
- Gradacja - 360/600

Przeznaczenie :

- Noże stalowe
- Noże ceramiczne
- Tasaki
- Dłuta
- Nożyczki

Zawartość opakowania:

- Ostrzałka

Gwarancja 3 lata.

UWAGA!

Prawidłowe prowadzenie noża na ostrzałce (ostrzem do przodu - jak do cięcia):

Instrukcja użycia:

Postaw ostrzałkę na płaskiej powierzchni. Do ostrzenia noża użyj jednej lub dwóch stron kamienia, w zależności od tego jak bardzo tępy jest nóż.

Gradacja 360 - Użyj tej strony tylko wtedy gdy nóż jest naprawdę tępy, lub gdy chcesz naostrzyć nóż ceramiczny. By naostrzyć nóż, przesun po kamieniu (lekko dociskając) kilkakrotnie najpierw jedną, potem drugą stronę noża. Ostrząc nóż staraj się zachować odpowiedni kąt pochylenia noża (15°-30°)

Gradacja 600

Ta strona służy do wygładzania powierzchni noża. Można jej używać często do podostrzenia noża. By wygładzić nóż kilkakrotnie, delikatnie przesun najpierw jedną, potem drugą stronę noża.

Do utrzymania prawidłowego kąta ostrzenia polecamy użycie prowadnicy T1091AC

Tak wygląda ostrzenie na ostrzałce diamentowej w praktyce:

<http://youtu.be/WScYaceePxo>