

Link do produktu: <https://newlight.pl/ostrza%C5%82ka-kamienna-taidea-6001000-t0915w-p-1662.html>



OstrzaÅka kamienna Taidea (600/1000) T0915W

Cena brutto	125,00 zÅ
Cena netto	101,63 zÅ
Numer katalogowy	T0915W

Opis produktu

Dwustronna kamienna ostrzaÅka do noÅy T0915W

DoskonaÅa ostrzaÅka do noÅy dla ludzi ktÅrzy chcÅ mieÄ peÅnÅ kontrolÄ nad ostrzeniem noÅa. Jedna strona ostrzaÅki o gradacji 600, druga o gradacji 1000 pozwala na perfekcyjne naostrzenie kaÅdego noÅa.

Dane techniczne:

- Typ ostrzaÅki - rÄczna
- MateriaÅ Åcierny - korund

Przeznaczenie :

- NoÅe stalowe
- Tasaki
- DÅuta
- NoÅyczki

ZawartoÅÄ opakowania:

- OstrzaÅka

Gwarancja 3 lata.

UWAGA!

PrawidÅowe prowadzenie noÅa na ostrzaÅce (ostrzem do przodu - jak do ciÄcia):

Instrukcja uÅycia:

Namocz kamień w wodzie lub użyj oleju do ostrzałek firmy Taidea. Postaw ostrzałkę na płaskiej powierzchni. Do ostrzenia noża użyj jednej lub dwóch stron kamienia, w zależności od tego jak bardzo tępy jest nóż.

Gradacja 600

Użyj tej strony tylko wtedy gdy nóż jest naprawdę tępy. By naostrzyć nóż, przesunąć po kamieniu (lekko dociskając) kilkakrotnie najpierw jedną, potem drugą stronę noża.

Ostrząc nóż staraj się zachować odpowiedni kąt pochylenia noża (15°-30°)

Gradacja 1000

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

Do utrzymania prawidłowego kąta ostrzenia polecamy użycie prowadnicy T1091AC

By zapobiec przesuwaniu się kamienia polecamy użycie uchwytu do kamieni T0916R

Tak wygląda ostrzenie na ostrzałce kamiennej w praktyce:

<http://youtu.be/7hond5-o6vY>