

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/ceramiczna-ostrzalka-pretowa-ioxio-o-owalnym-przekroju-260-mm-f1000j3000-black-p-8767.html>



Ceramiczna ostrzałka prętowa - IOXIO o owalnym przekroju 260 mm F1000/J3000 black

Cena	219,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2400204

Opis produktu

Ceramiczna ostrzałka prętowa - IOXIO o owalnym przekroju 260 mm F1000/J3000 Black

Profesjonalna ceramiczna ostrzałka prętowa IOXIO z owalnym przekrojem to doskonałe narzędzie do regularnego utrzymywania ostrości noży kuchennych. Dzięki wysokiej jakości ceramice z tlenku glinu skutecznie odświeża krawędź tnącą, usuwając niewielką ilość stali i przywracając nożowi doskonałą ostrość.

Model z prętem roboczym o długości **260 mm** sprawdzi się zarówno przy niewielkich nożach użytkowych, jak i dużych nożach szefa kuchni. Owalny przekrój zwiększa powierzchnię kontaktu z ostrzem i pozwala łatwiej kontrolować nacisk podczas ostrzenia, co przekłada się na bardziej równomierny efekt.

Dlaczego oznaczenie F1000 / J3000?

Na ostrzałce znajdują się **dwa oznaczenia tej samej gradacji**, lecz wyrażone według **dwóch różnych norm** stosowanych na świecie.

- **F1000** – gradacja według europejskiej normy **FEPA (Federation of European Producers of Abrasives)**.
- **J3000** – gradacja według japońskiej normy **JIS (Japanese Industrial Standard)**.

Normy FEPA i JIS wykorzystują inne metody klasyfikacji ziaren ściernych, dlatego ich wartości liczbowe nie są identyczne. W praktyce **F1000 odpowiada mniej więcej J3000**, dlatego producent podaje oba oznaczenia jednocześnie, aby użytkownicy europejskich i japońskich systemów ostrzenia mogli łatwo określić rzeczywistą gradację ostrzałki.

Do czego służy gradacja F1000/J3000?

Jest to **drobna gradacja**, przeznaczona do:

- regularnego podostrzania noży,
- wykańczania krawędzi po ostrzeniu na grubszych kamieniach,
- utrzymywania ostrości noży japońskich i europejskich,
- noży wykonanych ze stali nierdzewnej, węglowej oraz damasceńskiej.

Nie jest to ostrzałka do naprawy mocno stępionych lub wyszczerbionych ostrzy. Jej zadaniem jest utrzymywanie noża w doskonałej kondycji, dzięki czemu pełne ostrzenie na kamieniach potrzebne jest znacznie rzadziej.

Zalety owalnego przekroju

Owalny pręt oferuje większą powierzchnię roboczą niż klasyczny pręt okrągły. Pozwala zmieniać punkt kontaktu z ostrzem poprzez obracanie ostrzałki, dzięki czemu można precyzyjniej kontrolować nacisk oraz uzyskać bardziej równomierne wykończenie krawędzi tnącej. To rozwiązanie szczególnie cenione przez osoby ostrzące wysokiej klasy noże kuchenne.

Sposób użycia i pielęgnacja

Dla uzyskania najlepszych rezultatów prowadź nóż po ceramicznym pręcie pod stałym kątem około **15-20°**, wykonując płynne ruchy naprzemiennie po obu stronach ostrza. Podczas użytkowania na powierzchni ceramiki mogą gromadzić się drobinki

metal. Aby zachować pełną skuteczność ostrzałki, należy ją okresowo czyścić ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu oraz miękką szczoteczką lub specjalną gumką do czyszczenia ceramiki.

Ceramiczna ostrzałka prętowa 260 mm F1000/J3000 to doskonały wybór zarówno dla profesjonalnych kucharzy, jak i wymagających pasjonatów gotowania. Ovalny ceramiczny pręt, wysoka jakość wykonania oraz precyzyjna gradacja sprawiają, że jest to niezawodne narzędzie do codziennego utrzymywania noży w perfekcyjnej ostrości.
