Link do produktu: https://sushi-shop.pl/ceramiczna-ostrzalka-pretowa-ioxio-o-owalnym-przekroju-260-mm-f360j800-mint-p-8771.html



Ceramiczna ostrzałka prętowa - IOXIO o owalnym przekroju 260 mm F360/J800 mint

Cena	**209,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2400202**

Opis produktu

Ceramiczna ostrzałka prętowa IOXIO – owalna 260 mm F360/J800 Mint

Profesjonalna ceramiczna ostrzałka prętowa IOXIO z owalnym przekrojem i powierzchnią roboczą o długości **260 mm** została zaprojektowana do skutecznego ostrzenia oraz przywracania ostrości nożom kuchennym. Wykonana z wysokiej jakości ceramiki z tlenku glinu (Al_2O_3), łączy twardość kamienia ostrzącego z wygodą klasycznego musaka.

W przeciwieństwie do tradycyjnych stalowych musaków, ceramiczny pręt nie tylko prostuje krawędź tnącą, ale również usuwa niewielką ilość materiału, dzięki czemu naprawdę ostrzy nóż i przywraca mu pierwotną geometrię.

Najważniejsze zalety

- długość robocza **260 mm** – odpowiednia do większości noży kuchennych,
- **owalny przekrój** zapewniający większą powierzchnię kontaktu z ostrzem,
- wykonana z litej ceramiki Al_2O_3 – bez powłok, bardzo trwała i odporna na zużycie,
- ergonomiczna rękojeść z osłoną dłoni zwiększającą bezpieczeństwo,
- otwór do zawieszenia,
- idealna do noży ze stali nierdzewnej, węglowej oraz wielu twardych stali stosowanych w nożach japońskich.

Co oznacza oznaczenie F360/J800?

Oznaczenie **F360/J800** informuje o gradacji powierzchni ściernej według dwóch różnych norm:

- **F360** – europejska norma **FEPA (Federation of European Producers of Abrasives)**,
- **J800** – japońska norma **JIS (Japanese Industrial Standard)**.

Obie wartości opisują tę samą powierzchnię ścierną, jednak każda według własnego systemu oznaczania. Producent podaje oba oznaczenia, aby użytkownicy w Europie i Japonii mogli łatwo porównać gradację z innymi materiałami do ostrzenia.

Do czego służy gradacja F360/J800?

Jest to **średnia gradacja**, przeznaczona przede wszystkim do:

- przywracania ostrości stępionym nożom,
- regularnego ostrzenia noży kuchennych,
- odświeżania krawędzi tnącej przed wykończeniem na drobniejszej gradacji.

Zapewnia szybkie usuwanie niewielkiej ilości stali i skutecznie odbudowuje krawędź tnącą, pozostawiając ostre, praktyczne wykończenie. Jest to doskonały wybór dla większości noży europejskich oraz twardszych noży kuchennych.

Dlaczego warto wybrać przekrój owalny?

Owalny pręt oferuje większą powierzchnię roboczą niż klasyczny okrągły musak. Ułatwia utrzymanie stałego kąta ostrzenia oraz pozwala regulować nacisk poprzez obracanie pręta. Szeroka powierzchnia zapewnia bardziej równomierne prowadzenie ostrza, natomiast węższa umożliwia intensywniejsze ostrzenie wymagających krawędzi.

- **Typ ostrzałki** - ręczna

- **Materiał ścierny** - ceramika (tlenek glinu)
- **Długość części ściernej** - 260 mm,
- **Gradacja:** F360/J800,
- **Kształt:** owalna,
- **Przeznaczenie:** do stalowych noży europejskich i japońskich,
- **Konserwacja:** Łatwe czyszczenie wodą z łagodnym detergentem; do usuwania osadu metalicznego zaleca się gumkę do czyszczenia ceramiki.

Prowadź nóż po powierzchni ceramicznego pręta pod kątem około **15–20°** względem ostrza, wykonując naprzemienne ruchy z obu stron przy umiarkowanym nacisku. Już kilka pociągnięć pozwala znacząco poprawić ostrość noża. Po zakończeniu pracy ostrzałkę można umyć pod bieżącą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu lub wyczyścić specjalną gumką do ceramiki.

IOXIO ostrzałka 260 mm F360/J800 to doskonały wybór zarówno dla wymagających pasjonatów gotowania, jak i profesjonalnych kucharzy. Kompaktowe wymiary, wysoka jakość wykonania oraz skuteczna gradacja sprawiają, że jest to niezawodne narzędzie do codziennego utrzymywania noży w perfekcyjnej ostrości.

Made in EU