

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/ceramiczna-ostrzalka-prętowa-musak-ceramiczny-ioxio-short-blue-ceramic-240-mm-f360j800-p-8766.html>



Ceramiczna ostrzałka prętowa - musak ceramiczny IOXIO Short Blue Ceramic 240 mm F360/J800

Cena	171,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2400101

Opis produktu

Ceramiczna ostrzałka prętowa - musak ceramiczny IOXIO Short Blue Ceramic 240 mm F360/J800

Przywróć swoim nożom doskonałą ostrość dzięki ceramicznemu musakowi **IOXIO Short Blue Ceramic**. To wysokiej jakości ostrzałka prętowa wykonana z litej ceramiki z tlenku glinu, przeznaczona do skutecznego ostrzenia i odświeżania krawędzi tnącej noży kuchennych.

W przeciwieństwie do klasycznego stalowego musaka, który głównie prostuje krawędź ostrza, ceramiczny pręt IOXIO delikatnie usuwa materiał z klingi. Dzięki temu nie tylko wyrównuje krawędź, ale również realnie ją ostrzy, przywracając nożowi wysoką skuteczność cięcia.

Krótsza powierzchnia robocza o długości **240 mm** sprawia, że model doskonale sprawdzi się do codziennego ostrzenia większości noży kuchennych, noży uniwersalnych oraz mniejszych noży szefa kuchni. Jest wygodny w użyciu, łatwy do przechowywania i świetnie sprawdzi się zarówno w domu, jak i w profesjonalnej kuchni.

Dlaczego oznaczenie F360 / J800?

Na ostrzałce znajdują się dwa oznaczenia gradacji, ponieważ producent podaje ich wartość według dwóch najpopularniejszych światowych norm:

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

Oba oznaczenia opisują **tę samą powierzchnię ścierną**, lecz według różnych systemów klasyfikacji. Dzięki temu użytkownicy przyzwyczajeni zarówno do europejskich, jak i japońskich kamieni ostrzących mogą łatwo porównać gradację.

Gradacja **F360 / J800** jest idealnym kompromisem pomiędzy szybkością ostrzenia a jakością uzyskanej krawędzi. Pozwala sprawnie odnowić stępione ostrze, pozostawiając lekko agresywną krawędź, która doskonale radzi sobie z krojeniem mięsa, pieczywa, warzyw oraz produktów o twardej skórce, takich jak pomidory.

Najważniejsze zalety

- pełny pręt wykonany z trwałej ceramiki z tlenku glinu,
- skutecznie ostrzy i odnawia krawędź tnącą,
- gradacja **F360 / J800** – szybkie i efektywne ostrzenie,
- odpowiedni do noży europejskich oraz noży z twardszych stali,
- ergonomiczny uchwyt zapewniający pewny chwyt,
- zabezpieczenie dłoni zwiększające bezpieczeństwo pracy,
- kompaktowa długość robocza **240 mm**,
- bardzo wysoka odporność na zużycie – ceramika nie posiada powłoki ściernej i zachowuje swoje właściwości przez długi czas.

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 Short Blue Ceramic 240 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