

Ceramiczna ostrzałka prętowa okrągła - musak ceramiczny IOXIO F1000/J3000 white/red

Cena	**198,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2400105**

Opis produktu

Ceramiczna ostrzałka prętowa – musak ceramiczny IOXIO F1000/J3000 White/Red 26 cm

Przywróć swoim nożom perfekcyjną ostrość dzięki ceramicznemu musakowi **IOXIO F1000/J3000**. To wysokiej klasy ostrzałka prętowa przeznaczona do regularnego podostrzania oraz wykańczania krawędzi tnącej. Doskonale sprawdza się zarówno w przypadku noży europejskich, jak i japońskich wykonanych z twardych stali.

W przeciwieństwie do tradycyjnych stalowych musaków, ceramiczny pręt **nie tylko prostuje krawędź tnącą**, ale również delikatnie zbiera materiał z ostrza, skutecznie przywracając jego ostrość.

Dlaczego oznaczenie F1000 / J3000?

Oznaczenie **F1000/J3000** informuje o gradacji powierzchni ściernej według dwóch najpopularniejszych norm:

- **F1000** – europejska norma FEPA,
- **J3000** – japońska norma JIS.

Obie wartości opisują **tę samą powierzchnię roboczą**, jednak według różnych systemów klasyfikacji. Nie oznacza to dwóch różnych gradacji – producent podaje oba oznaczenia, aby ułatwić porównanie użytkownikom na całym świecie.

Gradacja **F1000/J3000** należy do kategorii **drobnoziarnistych** i została zaprojektowana do:

- regularnego podostrzania noży,
- odświeżania krawędzi tnącej bez nadmiernego zbierania stali,
- wygładzania ostrza po ostrzeniu,
- utrzymywania bardzo wysokiej ostrości.

To idealny wybór dla osób, które regularnie dbają o swoje noże i chcą utrzymać je w doskonałej kondycji.

Do jakich noży?

Musak IOXIO F1000/J3000 doskonale sprawdzi się do:

- noży kuchennych europejskich,
- noży japońskich,
- noży ze stali nierdzewnej,
- noży z wysokowęglowej stali,
- ostrzy damasceńskich,
- bardzo twardych stali o wysokiej twardości HRC.

Producent szczególnie poleca tę gradację do codziennego utrzymywania ostrości wysokiej jakości noży kuchennych.

Zalety ceramicznego musaka IOXIO

✔ pełny pręt wykonany z wysokiej jakości ceramiki tlenku glinu (Al_2O_3)

✔ powierzchnia ścierna nie jest powlekana – materiał ścierny znajduje się w całym przekroju pręta

✔ znacznie większa trwałość niż w przypadku ostrzałek z powłoką diamentową

✔ delikatne i precyzyjne ostrzenie bez agresywnego usuwania stali

✔ idealny do regularnej pielęgnacji ostrzy

✔ ergonomiczna rękojeść z osłoną dłoni zwiększającą bezpieczeństwo