

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/ostrzalka-handy-suncraft-213-mm-p-7150.html>

Ostrzałka Handy Suncraft 213 mm



Cena	149,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2800001

Opis produktu

Dzięki ostrzałce **SUNCRAFT Handy** można w bezpieczny i szybki sposób naostrzyć swoje noże. Dzięki temu noże przez długi czas pozostają w dobrej kondycji. Użytkowanie ostrzałki jest bardzo proste i intuicyjne. Posiada ona trzy rowki ostrzące z zamontowanymi w środku prętami o różnej gradacji: zgrubnej, średniej, dokładnej.

Dane techniczne:

Rowek lewy - pręt diamentowy (ostrzenie zgrubne bardzo zniszczonych ostrzy)

Rowek środkowy - pręt z węgla spiekanego (ostrzenie średnio ostrych noży)

Rowek prawy - pręt ceramiczny (ostrzenie dokładne i precyzyjne)

Długość - 21 cm

Wysokość - 5,5 cm

Szerokość - 4,7 cm

Wskazówki dotyczące użytkowania

1. Uchwycić pewnie ostrzałkę za rękojeść i postawić stabilnie na płaskiej powierzchni.
2. Użyć lewego rowka ostrzącego (pręt diamentowy) do wstępnego naostrzenia noży bardzo stępionych lub o zniszczonej krawędzi tnącej.
3. Użyć środkowego rowka ostrzącego (pręt węglkowy) do zasadniczego naostrzenia noży, których krawędzie tnące zostały stępione podczas standardowego użytkowania.
4. Użyć prawego rowka ostrzącego (pręt ceramiczny) do nadania ostrzu ostatecznej ostrości lub przy systematycznym ostrzeniu krawędzi tnących noży.
5. Przeciągać nożem po rowkach ostrzących używając niezbyt dużej siły nacisku. Każdorazowo wystarczy przeciągnąć nożem 5-6 razy aby uzyskać oczekiwany efekt.
6. Używać prawego rowka ostrzącego (pręt ceramiczny), aby nadać ostateczną ostrość krawędzi tnącej, za każdym razem po tym jak użyjesz pozostałych rowków ostrzących.

Ostrzałka jest dedykowana do noży ostrzonych dwustronnie (nie nadaje się do noży ostrzonych jednostronnie oraz noży z krawędziami ząbkowanymi).

Made in Japan