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 węglika 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. Uchwyć pewnie ostrzałkę za rękojeść i postaw stabilnie na płaskiej powierzchni.
2. Użyj lewego rowka ostrzącego (pręt diamentowy) do wstępnego naostrzenia noży bardzo stępionych lub o zniszczonej krawędzi tnącej.
3. Użyj środkowego rowka ostrzącego (pręt węglikowy) do zasadniczego naostrzenia noży, których krawędzie tnące zostały stępione podczas standardowego użytkowania.
4. Użyj prawego rowka ostrzącego (pręt ceramiczny) do nadania ostrzu ostatecznej ostrości lub przy systematycznym ostrzeniu krawędzi tnących noży.
5. Przeciągaj nożem po rowkach ostrzących używając niezbyt dużej siły nacisku. Każdorazowo wystarczy przeciągnąć nożem 5-6 razy aby uzyskać oczekiwany efekt.
6. Używaj 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