

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/ostrzaika-pretowa-diametowa-25-cm-600-risam-p-8100.html>

## Ostrzaika prętowa diamentowa 25 cm #600 RISAM



Cena	<b>95,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2808201</b>

### Opis produktu

**Diamentowa ostrzaika o długości 25 cm** przeznaczona do ostrzenia noży kuchennych wykonanych z **twardej stali**. Okrągły kształt ostrzaiki gwarantuje wymaganą wydajność podczas ostrzenia. Wyprofilowany uchwyt jest miękki w dotyku i wygodny w trzymaniu, nawet podczas długotrwałego ostrzenia.

Typ ostrzaiki - ręczna  
Materiał ścierny - diament  
Długość części ściernej - 250 mm  
Długość całkowita - 400 mm  
Przeznaczenie: noże stalowe  
Gradacja: #600

Osełkę należy ustawić pionowo w dół, opierając ją na jej czubku. Stosując swobodne pociągnięcia (bez używania silnego nacisku) ostrzymy pod kątem około 20 stopni powtarzając czynność kilkakrotnie, przesuwając ostrze noża po powierzchni ostrzaiki. Ostrz noż od nasady aż po czubek, powtarzaj tę czynność 2-3 razy, a następnie przewróć noż na drugą stronę, aż ostrze będzie wystarczająco ostre. Osełka nie nadaje się do noży ceramicznych. Nie należy stosować zbyt dużej siły podczas ostrzenia, gdyż może to spowodować uszkodzenie noża lub ostrzaiki.

**Made in China**