Link do produktu: https://sushi-shop.pl/ostrzalka-pretowa-diamentowa-25-cm-600-risam-p-8100.html



Ostrzałka prętowa diamentowa 25 cm #600 RISAM

Cena	**95,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2808201**

Opis produktu

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

Typ ostrzałki - 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 ostrzałki. Ostrz nóż od nasady aż po czubek, powtarzaj tę czynność 2–3 razy, a następnie przewróć nóż 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 ostrzałki.

Made in China