

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/ostrzaalka-pretowa-musak-ceramiczny-ioxio-short-blue-ceramic-240-mm-f360j800-p-8766.html>



Ostrzaalka prętowa - musak ceramiczny IOXIO Short Blue Ceramic 240 mm F360/J800

Cena	171,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2400101

Opis produktu

Ostrzaalka prętowa - musak ceramiczny IOXIO Short Blue Ceramic 240 mm F360/J800

IOXIO Short Blue Ceramic 240 mm F360/J800 to wysokiej jakości ceramiczna ostrzaalka prętowa, stworzona z myślą o szybkim, precyzyjnym i bezpiecznym ostrzeniu noży kuchennych. Dzięki zastosowaniu trwałej ceramiki łączy zalety klasycznej ostrzaalki z delikatnym, kontrolowanym ścieraniem materiału, pozwalając skutecznie przywrócić ostrość noża bez nadmiernego zużycia ostrza.

Gradacja **F360/J800** sprawia, że ostrzaalka doskonale nadaje się zarówno do regularnego odświeżania krawędzi tnącej, jak i lekkiego podostrzania stępionych noży. Grubsza gradacja skutecznie usuwa drobne nierówności i przywraca geometrię ostrza, natomiast drobniejsza wygładza krawędź tnącą, zapewniając wyjątkowo gładkie i precyzyjne cięcie.

Model **Short** o długości roboczej **240 mm** zapewnia doskonały kompromis pomiędzy wygodą użytkowania a skutecznością ostrzenia. Kompaktowy rozmiar ułatwia prowadzenie noża, gwarantując pełną kontrolę nad każdym ruchem. Ostrzaalka doskonale sprawdzi się do ostrzenia noży szefa kuchni, noży Santoku, Gyuto, noży uniwersalnych oraz większości innych noży kuchennych.

Ceramiczny pręt charakteryzuje się bardzo wysoką twardością, odpornością na korozję oraz długą żywotnością. Powierzchnia ścierna zachowuje swoje właściwości przez długi czas, zapewniając powtarzalne efekty ostrzenia nawet przy intensywnym użytkowaniu. Dodatkowym atutem jest łatwość czyszczenia, dzięki czemu ostrzaalka pozostaje higieniczna i zawsze gotowa do pracy.