

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzaalka-anysharp-classic-bordowa-p-11258.html>

Ostrzałka AnySharp classic bordowa

Cena	64,90 zł
Numer katalogowy	490-017
Kod producenta	ASKSBRED
Kod EAN	619098087499
Okres gwarancyjny	2 lata producenta
Kolor	czerwony
Producent	AnySharp, Polska
Marka	Any Sharp
Typ ostrzenia	ostrzenie z ręki
Typ ostrzałki	typu V
Typ ostrza	gładki
Co chcesz naostrzyć?	scyzoryk, siekiera, nóż ząbkowany, nóż, tasak
Materiał ścierny	węglik wolframu

Opis produktu

Bardzo skuteczna i prosta w obsłudze ostrzałka do noży. Sekretem ostrzałek **AnySharp®** są trójkątne płytki ostrzące wykonane z **węglika wolframu**, który jest niezwykle wytrzymałym materiałem, powstałym wskutek **syntezy metalicznego wolframu i węgla w temperaturze do 2000 °C**. Twardość tego materiału jest porównywana do diamentu czyli najtwardszego materiału na Ziemi. Właśnie z tego powodu skrawanie ostrza noża jest możliwe i efektywne. **Płytki w całości zostały wykonane z węglika wolframu dzięki czemu przewyższają konkurencję żywotnością**. Ostrzałka jest wyposażona w **gumową przyssawkę z dźwignią PowerGrip®**, która zapewnia stabilizację i bardziej precyzyjny proces ostrzenia. **Ostrzałka ma prostą konstrukcję z wykończeniem w kolorze czerwonym.**

Jak naostrzyć nóż?

Ostrzałkę należy umieścić na blacie, docisnąć i opuszczając dźwignię przytwierdzić do podłoża. Noże przeciąga się pomiędzy płytkami, delikatnie dociskając, w kierunku "do siebie", aż do uzyskania odpowiedniej ostrości.

AnySharp do większości noży kuchennych

Ostrzałek **AnySharp®** można używać **do większości noży kuchennych gładkich i ząbkowanych, jak nóż do chleba, wykonanych ze stali węglowej, nierdzewnych a także tytanowych. Ostrzałki sprawdzą się również w ostrzeniu finek, scyzoryków, tasaków oraz noży myśliwskich a nawet siekier**. Nie należy używać produktu do ostrzenia noży ceramicznych oraz drobnoząbkowanych jak np. noże do steków.

Co można ostrzyć?

Siekiera

Nóż ząbkowany

Nóż uniwersalny

Tasak

Gwarancja producenta

2 lata gwarancji na wersję classic obejmuje całą ostrzałkę AnySharp®. Żywotność płytek ostrzących to **10.000 przeciągnięć** nożem. Jeżeli podczas eksploatacji, skuteczność ostrzenia zmniejszy się, należy zamienić płytki stronami. Ostrzałka będzie ostrzyła jak nowa, kolejną ilość cykli.