

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzaika-anysharp-classic-czarna-blister-p-11260.html>



Ostrzaika AnySharp classic czarna blister

Cena	64,90 zł
Numer katalogowy	490-024
Kod producenta	ANYSHARPBLACK
Kod EAN	619098087567
Typ ostrzaiki	typu V
Materiał ścierny	węglik wolframu
Kolor	czarny
Producent	AnySharp, Polska
Marka	Any Sharp

Opis produktu

AnySharp classic to jedna z najprostszych i najbardziej uniwersalnych ostrzaiek na świecie, umożliwiająca ostrzenie noży z ostrzami gładkimi oraz ząbkowanymi. Ostrzaika pakowana w blister.

Za ogromnym sukcesem ostrzaiek AnySharp kryją się dwa kluczowe elementy: **łatwość ostrzenia oraz wygoda**. Do ostrzenia wykorzystywane są **płytki z węglika wolframu o kącie 20°**, dzięki czemu idealnie sprawdzi się do ostrzenia **noży kuchennych, noży składanych codziennego użytku, noży myśliwskich, siekier i tasaków**.

Węglik spiekany o twardości 900-1600 HV z łatwością radzi sobie z ostrzeniem noży ze stali nierdzewnej, węglowej oraz tytanu. Za pośrednictwem jednej ostrzaiki **można naostrzyć zarówno noże z ostrzem gładkim, jak i ząbkowanym*** (wyłączając noże z drobnymi ząbkami do steków).

Sam proces ostrzenia jest niezwykle prosty, wymaga jedynie delikatnego przeciągania krawędzi tnącej między płytkami od nasady klingi aż po czubek. Czynność należy powtarzać do uzyskania satysfakcjonującej ostrości. Wygodę użytkowania ostrzaiki AnySharp zapewnia **podstawa z mocną przyssawką próżniową**, która pozwala na stabilne przytwierdzenie osetki do gładkich powierzchni szklanych, metalowych, ceramicznych i plastikowych.

To proste rozwiązanie powoduje, że ostrzaika nie przemieszcza się po powierzchni i nie musimy stale kontrolować jej położenia. Ostrzenie bez przytrzymywania ostrzaiki drugą ręką, praktycznie całkowicie eliminuje możliwość zranienia. Do blokowania i odblokowywania przyssawki służy wygodna, powiększona dźwignia. Korpus ostrzaiki AnySharp Classic wykonano z wytrzymałego polimeru o matowym wykończeniu.

Cechy ostrzaiki AnySharp classic:

- bardzo prosta obsługa jedną ręką
- mocna przyssawka mocująca
- system ostrzycy z węglika wolframu
- stały kąt ostrzenia 20°
- możliwość ostrzenia noży z różnych stali
- jedna ostrzaika do ostrzy gładkich i ząbkowanych.

Co można ostrzyć?

Siekiera

Noż ząbkowany

Nóż uniwersalny

Tasak