

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzaalka-anysharp-classic-fioletowa-w-sloneczniki-p-11263.html>

Ostrzałka AnySharp classic fioletowa w słoneczniki

| | |
|----------------------|--|
| Cena | 64,90 zł |
| Numer katalogowy | 490-021 |
| Kod producenta | ASKSSUNFLOWERS |
| Kod EAN | 619098087543 |
| 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 |
| Okres gwarancyjny | 2 lata producenta |
| Kolor | fioletowy |
| Producent | AnySharp, Polska |
| Marka | Any Sharp |

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 przysawkę z dźwignią PowerGrip®**, która zapewnia stabilizację i bardziej precyzyjny proces ostrzenia. **Ostrzałka ma prostą konstrukcję z wykończeniem w kolorze fioletowym w drobne kwiaty słonecznika**.

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.