

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzalka-anysharp-classic-granatowy-p-11264.html>

## Ostrzałka AnySharp classic granatowy

Cena	<b>64,90 zł</b>
Numer katalogowy	<b>490-020</b>
Kod producenta	<b>ASKSNAVY</b>
Kod EAN	<b>619098087482</b>
Typ ostrzenia	<b>ostrzenie z ręki</b>
Typ ostrzałki	<b>typu V</b>
Typ ostrza	<b>gładki</b>
Co chcesz naostrzyć?	<b>scyzoryk, siekiera, nóż ząbkowany, nóż, tasak</b>
Materiał ścierny	<b>węglik wolframu</b>
Okres gwarancyjny	<b>2 lata producenta</b>
Kolor	<b>niebieski</b>
Producent	<b>AnySharp, Polska</b>
Marka	<b>Any Sharp</b>

### Opis produktu

Bardzo skuteczna i prosta w obsłudze ostrzałka do noży. Sekretem ostrzałek **AnySharp®** są trójkątne płytki ostrzące wykonane z **węgliku 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 węgliku 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 granatowym.**

### 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.