

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzaika-anysharp-classic-niebieska-w-stokrotki-p-11265.html>

Ostrzaika AnySharp classic niebieska w stokrotki

Cena	64,90 zł
Numer katalogowy	490-016
Kod producenta	ASKSDAISIES
Kod EAN	619098087536
Typ ostrzaiki	typu V
Typ ostrza	gładki
Co chcesz naostrzyć?	scyzoryk, siekiera, nóż ząbkowany, nóż, tasak
Materiał ścierny	węgielk wolframu
Okres gwarancyjny	2 lata producenta
Kolor	niebieski
Producent	AnySharp, Polska
Marka	Any Sharp

Opis produktu

Bardzo skuteczna i prosta w obsłudze ostrzaika do noży. Sekretem ostrzaiek **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 węgliku wolframu dzięki czemu przewyższają konkurencję żywotnością**. Ostrzaika jest wyposażona w **gumową przyssawkę z dźwignią PowerGrip®**, która zapewnia stabilizację i bardziej precyzyjny proces ostrzenia. **Ostrzaika ma prostą konstrukcję z wykończeniem w kolorze niebieskim z drobnymi stokrotkami**.

Jak naostrzyć nóż?

Ostrzaikę 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

Ostrzaiek **AnySharp®** można używać **do większości noży kuchennych gładkich i ząbkowanych, jak nóż do chleba, wykonanych ze stali węglowej, nierdzewnych a także tytanowych. Ostrzaiki 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.