Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 11:06

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



Ostrzałka AnySharp classic niebieska w stokrotki

Cena	**64,90 zł**
Numer katalogowy	**490-016**
Kod producenta	**ASKSDAISIES**
Kod EAN	**619098087536**
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	**niebieski**
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 przyssawkę z dźwignią PowerGrip®**, która zapewnia stabilizację i bardziej precyzyjny proces ostrzenia. **Ostrzałka ma prostą konstrukcję z wykończeniem w kolorze niebieskim z drobnymi stokrotkami.**

Jak naostrzyć nóż?

Ostrzałkę należy umieścić na blacie, docisnąć i opuszczając dźignię 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 drobnozębkowanych 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.