Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 11:12

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-do-nozy-kamien-wodny-the-edge-stonesharp-10006000-p-11274.html



Ostrzałka do noży kamień wodny THE EDGE stoneSHARP 1000/6000

Cena	**99,90 zł**
Numer katalogowy	**555-003**
Kod producenta	**RW002**
Kod EAN	**5906660005766**
Typ ostrzenia	**ostrzenie z ręki**
Typ ostrzałki	**płaska kamienna (syntetyczna)**
Typ ostrza	**gładki**
Co chcesz naostrzyć?	**topór, scyzoryk, maczeta, nóż, nożyczki**
Materiał ścierny	**korund**
Rodzaje gradacji	**ultra fine / 6000, extra fine / 1000**
Producent	**The Edge, Polska**
Marka	**THE EDGE**

Opis produktu

THE EDGE stone SHARP 1000/6000 to **kamień wodny o dwóch gradacjach**, przeznaczony do polerowania ostrza noży i narzędzi.

Perfekcyjne ostrzenie

THE EDGE stone SHARP 1000/6000 to dwustronny kamień wodny z korundu, który przy odpowiedniej wprawie pozwala nadać nożowi perfekcyjnej ostrości. Kamień ma dwie gradacje tj. fine 1000 (ciemnoszarą) przeznaczoną do szybkiego podostrzania i wygładzania oraz ultra fine 6000 (białą) do ostrzenia właściwego oraz szybkiego podostrzania lekko stępionych narzędzi. Gradacje 1000 i 6000 świetnie sprawdzą się **do polerowania noży kuchennych, brzytew oraz narzędzi,** którym chcemy nadać idealną ostrość.vDuża powierzchnia (180×60 mm) sprawia, że na kamieniu możemy komfortowo ostrzyć także duże narzędzia np. siekiery, maczety.

Antypoślizgowa podstawa

Kamień osadzono w gumowanym kołnierzu, który zapobiegają ślizganiu się ostrzałki podczas ostrzenia.

Uwaga! Kamienie wodne przed użyciem należy moczyć w wodzie przez 10-15 minut.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nożyce

Nożyczki

Siekiera

Tasak