

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzaalka-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. Duża powierzchnia (180x60 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