

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzalka-do-nozy-kamien-wodny-the-edge-stonesharp-4001000-p-11276.html>



Ostrzałka do noży kamień wodny THE EDGE stoneSHARP 400/1000

Cena	51,90 zł
Numer katalogowy	555-005
Kod producenta	RW006
Kod EAN	5906660005797
Materiał ścierny	korund
Rodzaje gradacji	extra fine / 1000, medium / 400
Producent	The Edge, Polska
Marka	THE EDGE
Typ ostrzenia	ostrzenie z ręki
Typ ostrzałki	płaska kamienna (syntetyczna)
Typ ostrza	gładki
Co chcesz naostrzyć?	scyzoryk, maczeta, siekiera, nóż

Opis produktu

THE EDGE stone SHARP 400/1000 to kamień wodny o dwóch gradacjach, przeznaczony do ostrzenia każdego rodzaju noża z ostrzem gładkim.

Perfekcyjne ostrzenie

THE EDGE stone SHARP 400/1000 to dwustronny kamień wodny z korundu do wstępnego ostrzenia i polerowania. Kamień ma dwie gradacje tj. fine 400 (ciemnoszarą) przeznaczoną do właściwego ostrzenia oraz fine 1000 (jasnoszarą) do polerowania oraz szybkiego podostrzania lekko stępionych narzędzi. Gradacje 400 i 1000 świetnie sprawdzą się **do ostrzenia noży edc, kuchennych i outdoorowych**. Duża 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