

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzaalka-elektryczna-kuchenna-work-sharp-cpe2-i-p-5066.html>



Ostrzałka elektryczna kuchenna Work Sharp CPE2-I

Cena	339,00 zł
Numer katalogowy	009-027
Kod producenta	CPE2-I
Kod EAN	662949040075
Typ ostrza	ząbkowany, gładki
Co chcesz naostrzyć?	nóż ząbkowany, nóż stalowy, nożyczki, tasak
Materiał ścierny	papier ścierny
Rodzaje gradacji	grit /120
Producent	Work Sharp, USA
Marka	Work Sharp

Opis produktu

Work Sharp CPE2-I to elektryczna ostrzałka do noży kuchennych, wyposażona w **elastyczne tarcze ścierne oraz prowadnice kątowe**, pozwalające na precyzyjne i prawidłowe ostrzenie całej krawędzi tnącej.

Budowa

Ostrzałka ma lekką konstrukcję oraz kompaktowe rozmiary, dzięki czemu zajmuje mało przestrzeni na blacie kuchennych, a po skończonej pracy można ją po prostu schować do szuflady. Największą zaletą tego modelu jest **prosta, niemal instynktowna obsługa**, dzięki czemu mogą z niej korzystać osoby bez doświadczenia w ostrzeniu noży.

Urządzenie ma 3 strefy ostrzenia służące do ostrzenia lewej i prawej strony krawędzi oraz jej polerowania. Wysoką funkcjonalność urządzenia zwiększa opcja ostrzenia nożyczek.

Jedna ostrzałka do wszystkich noży kuchennych

Work Sharp CPE2-I to wszechstronna ostrzałka kuchenna, dzięki której w szybki i prawidłowy sposób wyostrzymy różnego rodzaju noże.

Proces ostrzenia

Urządzenie ma 3 strefy ostrzenia odpowiadające za ostrzenie:

- prawej strony krawędzi tnącej,
- lewej strony krawędzi tnącej,
- polerowanie i szybki podostrzanie

Dzięki zastosowaniu systemu prowadnic **ostrzenie noży jest proste i nie wymaga specjalistycznej wiedzy oraz doświadczenia.**

Wystarczy umieścić nóż w prowadnicy, włączyć urządzenie i przeciągać ostrze od nasady aż po czubek, naprzemiennie zmieniając strony szlifowania tj. prawa, lewa, prawa, lewa itd.

W odróżnieniu od większości ostrzałek kuchennych wykorzystujących płytki diamentowe **Work Sharp CPE2-I zastosował elastyczne tarcze ścierne o gradacji P120**, które ostrzą delikatniej, jednak tworzą krawędź ostrza, ma znacznie wyższą

ostrość.

Po zakończeniu ostrzenia wstępnego możemy ręcznie wypolerować ostrze, wykorzystując w tym celu środkową szczelinę, w której zastosowano ceramikę o drobnej gradacji. **Ostrzałka ceramiczna doskonale sprawdza się także do ostrzenia noży ząbkowanych oraz szybkiego podostrzania.**

Funkcje dodatkowe

Ostrzałka pozwala również na ostrzenie nożyczek, w tym celu wystarczy zdemontować przystawkę ceramiczną i włączyć ostrzałkę w trybie mniejszej prędkości.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nożyczki