

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzaalka-lansky-serrated-knife-sharpener-lsknf-p-11324.html>

Ostrzałka Lansky Serrated Knife Sharpener LSKNF

Cena	59,90 zł
Numer katalogowy	071-126
Kod producenta	LSKNF
Kod EAN	080999050750
Typ ostrzenia	szybkie podostrzenie
Typ ostrzałki	prętowa - musaki
Typ ostrza	ząbkowany
Co chcesz naostrzyć?	noż ząbkowany
Materiał ścierny	ceramika (syntetyk)
Producent	Lansky, USA
Marka	Lansky

Opis produktu

Lansky Serrated Knife Sharpener LSKNF to kuchenna ostrzałka ceramiczna **do ostrzenia ząbkowanych noży do krojenia chleba i steków.**

Przedłuż żywotność noży kuchennych

Nawet najlepsze noże ząbkowane z czasem tracą agresywność i wydajność cięcia. Ich ostrzenia jest zazwyczaj żmudne i czasochłonne dlatego część użytkowników często decyduje się na zakup nowego noża. Jeśli nie masz zamiaru rozstawać się ze swoim ulubionym nożem do steków lub do krojenia chleba warto wybrać profesjonalne **narzędzie do ostrzenia ząbków.** Lansky Serrated Knife Sharpener LSKNF to ostrzałka ceramiczna (z tlenku glinu) o kształcie klina, którą dla wygody umieszczono w drewnianej obudowie z profilowanym chwytem. Rozmiar pręcika ceramicznego dobrano w taki sposób, by pasował do wielkości standardowych ząbków noży kuchennych.

Jak używać ostrzałki?

Zachowując stały kąt i równomierny nacisk, delikatnie dociśnij ostrzałkę do ząbkowania i przeciągnij od nasady do czubka ostrzałki. W przypadku lekko stępionych ząbków zazwyczaj wystarcza zaledwie jedno lub dwa przeciągnięcia, by usunąć wszelkie zadziory z ząbków i płaskiej strony ostrza. Ostrzałka jest łatwa i wygodna w użytkowaniu zarówno dla prawo, jak i leworęcznych osób.

Co można ostrzyć?

Noż do mięsa

Folder (noż składany)

Noż z hakiem

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Maczeta

Nożyce

Siekiera

Tasak

Nóż ząbkowany

Haczyk