

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzalka-taidea-3601200-tg1007-diamentowa-p-11333.html>

Ostrzałka Taidea (360/1200) TG1007 diamentowa

Cena	57,90 zł
Numer katalogowy	239-019
Kod producenta	TG1007 / T1007DC
Kod EAN	6951258910075
Rodzaje gradacji	extra fine / 1200, medium / 300
Okres gwarancyjny	3 lata producenta
Producent	Taidea, Chiny
Marka	Taidea
Typ ostrzenia	szybkie podostrzenie
Typ ostrzałki	szczelinowa przeciągana
Co chcesz naostrzyć?	nóż, tasak
Materiał ścierny	ceramika (syntetyk), diament

Opis produktu

Ostrzałka Taidea (360/1200) TG1007 to prosta w użyciu i bardzo skuteczne dwusystemowa osełka, dzięki której Twoje noże kuchenne będą zawsze ostre.

Taidea (360/1200) TG1007 to ręczna ostrzałka, w której zastosowano dwa typy materiału ściernego: **diament** oraz **ceramikę**. Umożliwia to zarówno wstępne ostrzenie noża, jak i finałowe wygładzenie krawędzi tnącej do wysokiej ostrości.

Dzięki zastosowaniu systemu kół ostrzących ostrzałka umożliwia **wygodne ostrzenie w dwóch kierunkach**.

Wybór materiału ostrzącego zależy od stopnia stępienia noża. **Diament** o gradacji zgrubnej **360** służy głównie do przywrócenia kąta, wyprowadzenia krawędzi oraz wstępnego ostrzenia, natomiast **ceramika** o wysokiej gradacji **1200** odpowiada za ostrzenie finałowe, w którym następuje precyzyjne wygładzenie ostrza do bardzo wysokiej ostrości. **Ostrzałka umożliwia ostrzenie noży stalowych, ceramicznych oraz tasaków.**

Ostrzałka Taidea (360/1200) TG1007 na solidną i bardzo stabilną budowę, opartą na antypoślizgowej, gumowej podstawie. Wygodę i pełną kontrolę podczas ostrzenia zapewnia masywna metalowa rączka.

Instrukcja obsługi:

Postaw ostrzałkę na płaski i stabilnym podłożu. W zależności od stopnia zniszczenia/ stępienia ostrza wykorzystaj z wybranego lub obu stopni ostrzenia (1 i 2).

Stopień 1

Służy do ostrzenia noży ceramicznych oraz mocno stępionych noży stalowych. Ostrzenie odbywa się poprzez przeciąganie (z minimalnym dociskiem) przez szczelinę całej krawędzi tnącej od nasady aż po jej czubek. Czynność powtarzamy do uzyskania zadowalającej ostrości lub naprawy krawędzi tnącej.

Stopień 2

Służy do szybkiego podostrzania lub ostatecznego wygładzania krawędzi po ostrzeniu wstępnym. Ostrzenie odbywa się poprzez przeciąganie (z minimalnym dociskiem) przez szczelinę całej krawędzi tnącej od nasady aż po jej czubek. Czynność powtarzamy do uzyskania zadowalającej ostrości.

Informujemy, że wcześniejsza nazwa tej ostrzałki to T1007DC.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Tasak