

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzaalka-taidea-tg1704-elektryczna-p-11342.html>

Ostrzałka Taidea TG1704 elektryczna



Cena	269,00 zł
Numer katalogowy	239-033
Kod producenta	TG1704
Kod EAN	6951258917043
Typ ostrzenia	szybkie podostrzenie
Typ ostrzałki	elektryczna
Typ ostrza	gładki
Co chcesz naostrzyć?	noż ceramiczny, noż stalowy
Materiał ścierny	diament
Rodzaje gradacji	medium /600, extra fine / 1000
Producent	Taidea, Chiny
Marka	Taidea

Opis produktu

Ostrzałka Taidea TG1704 to bardzo wydajna i **prosta w obsłudze elektryczna osetka diamentowa**, która w zaledwie kilka minut **precyzyjnie wyostrzy lub naprawi zaniedbaną krawędź tnącą noży kuchennych** i edc.

Bardzo łatwe ostrzenie

Taidea TG1704 to elektryczna **ostrzałka do noży, która nie wymaga doświadczenia i umiejętności w ostrzeniu**. Użytkownik musi jedynie wybrać kąt ostrzenia, włączyć urządzenia i delikatnie przesuwając krawędź tnącą przez szczeliny.

Taka funkcjonalność powoduje, że z ostrzałki mogą efektywnie i w bezpiecznie korzystać również panie, które zazwyczaj odstrasza ostrzenie na kamieniu wodnym lub za pomocą skomplikowanego systemu ostrzącego.

Ostrzałka ma wydzielone miejsce na oparcie dłoni oraz antypoślizgową podstawę z wbudowanym magnesem, co zapobiega przesuwaniu się osetki na śliskiej lub stalowej powierzchni. Włączenie i wyłączenie silnika o mocy 35 W odbywa się za pomocą jednego przycisku

Ostrzy noże stalowe i ceramiczne

Ostrzałka ma stałe, **fabrycznie zdefiniowane kąty ostrzenia**, co znacząco ułatwia proces szlifowania. Ostrzenie wymaga od użytkownika zachowania jedynie stałego nacisku oraz przeciągania krawędzi tnącej od nasady aż po czubek.

Diamentowe ściernice pozwalają na ostrzenie noży z wysoko hartowanej stali, a także noży ceramicznych, z którymi zwykle ostrzałki ceramiczne sobie nie radzą.

W zależności od stanu ostrza **użytkownik może wybrać pomiędzy gradacją 600 i 1000** oraz kątami 1 i 2. Kąty oznaczone 1 (gradacja 600) są przeznaczone do ostrzenia noży ceramicznych oraz mocno stępionych krawędzi tnących. Grupa nr 2 (gradacja 1000) służy do wygładzania ostrza oraz szybkiego podostrzania.

Co można ostrzyć?

Noż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Tasak