Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 14:58

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-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?	**nóż ceramiczny, nóż 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 osełka 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 przesuwać krawędź tnącą przez szczeliny.

Taka funkcjonalność powoduje, że z ostrzałki mogą efektywnie i w bezpiecznie korzystać również panie, które zazwyczaj odstrasza ostrzenir 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 osełki 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 zwykłe 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?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Tasak