

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrozalka-taidea-tg8120-kamienna-p-11256.html>

## Ostrzałka Taidea TG8120 kamienna



Cena	<b>243,90 zł</b>
Numer katalogowy	<b>239-036</b>
Kod producenta	<b>TG8120</b>
Kod EAN	<b>6951258981204</b>
Typ ostrzenia	<b>ostrzenie z ręki</b>
Typ ostrzałki	<b>płaska kamienna (syntetyczna)</b>
Typ ostrza	<b>gładki</b>
Co chcesz naostrzyć?	<b>nóż stalowy</b>
Materiał ścierny	<b>korund</b>
Rodzaje gradacji	<b>ultra fine 10 000, ultra fine / 2000</b>
Producent	<b>Taidea, Chiny</b>
Marka	<b>Taidea</b>

### Opis produktu

**Ostrzałka Taidea TP8120 ( 2000/10 000)** to **dwustronny kamień wodny o gradacjach 2000 i 10 000** wyposażony w antypoślizgową podstawę, polimerową prowadnicę do utrzymania kąta oraz buteleczkę na wodę.

### Ostrość brzozy

Kamień wodny ma dwie wysokie gradacje: **2000 i 10000**, dlatego świetnie sprawdzi się do precyzyjnego polerowania noży kuchennych, brzytw oraz narzędzi, którym chcemy nadać idealną ostrość.

### Antypoślizgowa podstawa

Osetka składa się z solidnej, polimerowej podstawy z oraz dwustronnego kamienia wodnego o wysokich gradacjach. Podstawa ma gumowaną wstawki, które zapobiegają ślizganiu się ostrzałki podczas ostrzenia.

### Zestaw przydatnych akcesoriów

W zestawie dodatkowo znajdują **mały kamień o wysokiej twardości do wyrównywania powierzchni ostrzącej**, gruszkę na wodę oraz **polimerowa prowadnica zakładana na nóż**, która pozwala na zachowanie stałego kąta podczas szlifowania.

Uwaga! Kamień wodny przed ostrzeniem wymaga moczenia w wodzie przez około 10 minut.

### Jak ostrzyć nóż?

### Co można ostrzyć?

**Nóż do mięsa**

**Folder (nóż składany)**

---

**Nóż z hakiem**

**Nóż uniwersalny**

**Nóż Santoku uniwersalny**

**Nóż szefa kuchni**

**Nożyce**

**Nożyczki**

**Tasak**

**Dłuto**