

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzaalka-work-sharp-ceramic-honing-rod-p-11347.html>

Ostrzałka Work Sharp Ceramic Honing Rod



Cena	129,00 zł
Numer katalogowy	009-049
Kod producenta	WSKTNCHR-I
Kod EAN	662949040969
Typ ostrzenia	szybkie podostrzenie
Typ ostrzałki	prętowa - musaki
Typ ostrza	ząbkowany, gładki
Co chcesz naostrzyć?	nóż
Materiał ścierny	ceramika (syntetyk)
Rodzaje gradacji	fine / 600
Producent	Work Sharp, USA
Marka	Work Sharp

Opis produktu

Work Sharp Ceramic Honing Rod to ceramiczny pręt do ostrzenia noży kuchennych, wyposażony w prowadnice zapewniające **stały i powtarzalny kąt ostrzenia**. Work Sharp Ceramic Honing Rod to prosta i wygodna w użytkowaniu osełka musaki, która szybko przywróci twoim nożom kuchennym fabryczną ostrość. Idealna ostrzałka do kuchni **dla osób bez doświadczenia w ostrzeniu**.

Work Sharp Ceramic Honing Rod to ostrzałka musaki przeznaczona **do ostrzenia większości noży kuchennych**. Za pomocą pręta Work Sharp szybko wyostrzymy nóż szefa kuchni, nóż santoku, nóż ząbkowany, nóż do filetowania i trybowania.

Cechy Work Sharp Ceramic Honing Rod:

- Idealne rozwiązanie do kuchni dla osób bez doświadczenia w ostrzeniu
- ceramiczny pręt o drobnej gradacji ostrzy, poleruje i regeneruje ostrze
- wbudowana prowadnice 20° ułatwiające zachowanie stałego i powtarzalnego kąta
- wbudowana osełka Microforge tworząca na ostrzu mikro piłkę
- umożliwia ostrzenia noży kuchennych zarówno z gładkim, jak i ząbkowanym ostrzem
- ergonomiczny chwyt z otworem do zawieszenia na ścianie, przy grillu itp.

Profesjonalne ostrzałki do noży kuchennych — ostrzałki Work Sharp w sklepie Kolba

Konstrukcja ostrzałki **Work Sharp Ceramic Honing Rod** opiera się na **ceramicznym pręcie ostrzącym o drobnej gradacji** oraz ergonomicznej ręczce z prowadnicami kątowymi. Pręt ceramiczny o drobnej gradacji delikatnie ściera krawędź tnącą i jednocześnie poleruje ostrze, dzięki czemu w krótkim czasie możemy przywrócić stępionym nożom fabryczną ostrość. Pręt o długości 23 cm **pozwalą na ostrzenie wszystkich noży kuchennych** niezależnie od ich wielkości. W przeciwieństwie do prętów stalowych ceramiczny pręt Work Sharp z prowadnicami regeneruje noże, bezpiecznie ostrzy i za każdym razem **zapewnia prawidłowy kąt szlifowania**. Największą zaletą tego modelu jest prosta, niemal instynktowna obsługa, dzięki czemu mogą z niej korzystać osoby bez doświadczenia w ostrzeniu noży.

Work Sharp Ceramic Honing Rod — profesjonalne ostrzałki Work Sharp w sklepie Kolba

Ostrzenie na ostrzałce prętowej polega na przeciąganiu całej krawędzi tnącej po pręcie ostrzącym (od nasady po czubek) z zachowaniem tej samej ilości powtórzeń dla obu stron ostrza. W odróżnieniu od tradycyjnych ostrzałek musaki, w Work Sharp Ceramic Honing Rod zastosowano **przewodnice kątowe 20°, które ułatwiają utrzymanie stałego kąta ostrzenia**. Prowadnice pozwalają zachowanie właściwego kąta, co nie tylko skraca czas potrzebny na naprawę krawędzi tnącej, ale również **pozwała na prawidłowe ostrzenie noży osobom, które nie mają doświadczenia**. Ostrzenie przeprowadzać na stole lub blacie w pozycji pionowej (opierając gumową końcówką) lub poziomej (opierając na prowadnicach kątowych). Gumowa końcówka oraz boczne prowadnice pozwalają na bezpieczne i stabilne oparcie pręta podczas ostrzenia. Boczne prowadnice dodatkowo zapobiegają staczaniu się osetki z nierównej powierzchni. W chwycie znajduje się otwór, dzięki któremu ostrzałkę możemy zawiesić na ścianie, przy grillu lub stole warsztatowym.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nóż ząbkowany

Haczyk

Nożyce

Nożyczki

Siekiera

Tasak