Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 10:28

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-work-sharp-kitchen-edge-p-11349.html



Ostrzałka Work Sharp Kitchen Edge

Cena	**57,90 zł**
Numer katalogowy	**009-048**
Kod producenta	**WSKTNKES-I**
Kod EAN	**662949040815**
Producent	**Work Sharp, USA**
Marka	**Work Sharp**

Opis produktu

Kompaktowa kuchenna osełka, która pozwoli Ci naostrzyć nóż, gdziekolwiek tego potrzebujesz. **Ostrzałka Work Sharp Kitchen Edge** to idealny partner w kuchni, lecz doskonale sprawdzi się również podczas grillowania na działce czy podczas wakacyjnego ogniska. Niezwykle prosta i bezpieczna w obsłudze pozwoli na szybkie nadanie stępionemu ostrzu fabrycznych właściwości. Specjalny profil powierzchni ostrzących pozwoli nam natomiast na wyprowadzenie **krawędzi tnącej typu convex** co znacząco podnosi jej walory wytrzymałościowe.

Ostrzałka do noży kuchennych Work Sharp Kitchen Edge oferuje:

- Proste i szybkie naostrzenie noża niezależnie od umiejętności użytkownika
- Zróżnicowane sekcje pozwalające na naostrzenie bądź wygładzenie ostrza
- Specjalny profil węglikowych powierzchni ściernych dla uzyskania wypukłej krawędzi
- Ergonomiczny chwyt pokryty gumą znacząco poprawiającą bezpieczeństwo
- Kompaktową konstrukcję pozwalającą na łatwe przechowywanie w szufladzie
- Gumowaną powierzchnię spodnią znacząco ograniczającą ślizganie się urządzenia

Ostrzałka Work Sharp Kitchen Edge - kompaktowy model, który pozwoli Ci skutecznie zadbać o swoje noże

Konstrukcja ostrzałki opiera się o lekki polimerowy szkielet wyposażony w dwa rodzaje powierzchni ściernych. Pierwsza wykonana z węglika wolframu pozwala na **wyprowadzenie nowej krawędzi tnącej na bardzo stępionym nożu**. Druga, ceramiczna umożliwia natomiast wygładzenie wstępnie naostrzonej krawędzi tak, aby zachowała ona dobre właściwości. Z uwagi na sposób ostrzenia **osełka do noży kuchennych Work Sharp** poradzi sobie z modelami z najdłuższą nawet głownią. Ponadto wymuszony kąt ostrzenia sprawia, że użytkownik nie potrzebuje żadnych umiejętności w kierunku ostrzenia w przeciwieństwie do stosowania kamieni ostrzących.

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