Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 16:06

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-work-sharp-pull-through-p-11351.html



Ostrzałka Work Sharp Pull Through

Cena	**129,00 zł**
Numer katalogowy	**009-047**
Kod producenta	**WSKTNPTS-I**
Kod EAN	**662949040822**
Producent	**Work Sharp, USA**
Marka	**Work Sharp**

Opis produktu

Aby wyciągać z naszych noży kuchennych maksimum możliwości, musimy utrzymywać je w dobrej kondycji. **Ostrzałka do noży kuchennych Work Sharp Pull Trough Knife Sharpener** to niezwykle wygodne i proste w obsłudze rozwiązanie, które pozwoli w kilka chwil doprowadzić krawędź tnącą naszego noża do pełnej funkcjonalności. Dzięki trzysekcyjnej powierzchni ściernej pozwoli nam na wyprowadzenie nowej krawędzi tnącej, wygładzenie jej do pożądanego stanu, oraz dodatkowo - naostrzenie nożyc kuchennych.

Ostrzałka do noży kuchennych Work Sharp Pull Trough Knife Sharpener oferuje:

- Proste i szybkie naostrzenie noża niezależnie od umiejętności użytkownika
- Zróżnicowane sekcje pozwalające na naostrzenie bądź wygładzenie ostrza
- Dodatkową płytkę diamentową umożliwiającą naostrzenie nożyc kuchennych
- 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 Pull Trough Knife Sharpener - idealne rozwiązanie dla utrzymania noży kuchennych w świetnej kondycji

Konstrukcja ostrzałki opiera się o lekki polimerowy szkielet wyposażony w trzy rodzaje powierzchni ściernych. Pierwsza wykonana ze ścierniwa diamentowego 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. **Dodatkowa diamentowa płytka** na środku osełki pozwoli nam natomiast na szybkie naostrzenie stępionych nożyc kuchennych.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nożyce

Nożyczki

Siekiera

Tasak