

Link do produktu: <https://pentagon.pl/plytka-diamentowa-gradacja-1000-do-the-edge-prosharp-p-12278.html>

Płytko diamentowa gradacja 1000 do THE EDGE proSHARP



Cena	34,90 zł
Numer katalogowy	555-008
Kod producenta	RM021-3
Kod EAN	5904441281149
Typ ostrzenia	ostrzenie z ręki, profesjonalny system ostrzący
Typ ostrzałki	płaska duża diamentowa
Typ ostrza	gładki
Co chcesz naostrzyć?	nóż
Materiał ścierny	diament
Rodzaje gradacji	extra fine / 1000
Producent	The Edge, Polska
Marka	THE EDGE

Opis produktu

Płytko diamentowa gradacja 1000 do THE EDGE proSHARP jest dedykowana do systemu ostrzącego THE EDGE proSHARP 10-30°.

Płytko diamentowa przeznaczona do systemu ostrzącego THE EDGE proSHARP 10-30°, może być także wykorzystywana jako samodzielna ośełka. **Gradacja 1000 służy do wygładzania ostrza** (polerowania) oraz szybkiego podostrzania lekko stępionej krawędzi.

Ostrzałki diamentowe doskonale sprawdzają się podczas ostrzenia noży wykonanych z twardej stali o wysokim stopniu hartowania np. CPM-S30V, M390, D2 itp. Diament jest twardszy od spieku węgla, dlatego proces ostrzenia jest łatwy i szybki, należy jednak pamiętać, że diament znacznie szybciej i intensywniej zbiera „materiał” z ostrza.

Uwaga! Podczas ostrzenia nie należy stosować dużego nacisku, wystarczy ciężar prowadnicy (w systemie ostrzącym) lub masa samego noża (w przypadku używania płytki jako samodzielnej ostrzałki). Płytkę czyścimy w ciepłej wodzie za pomocą nylonowej szczoteczki z dodatkiem delikatnego detergentu.

W serii The Edge proSHARP dostępne są płytki diamentowe o następujących gradacjach:

- 240 do naprawy i zmiany profilu krawędzi tnącej,
- 600 do nadawania ostrości roboczej (ostrzenie właściwe),
- 1000 do wygładzania ostrza, oraz szybkiego podostrzania lekko stępionych krawędzi.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nożyce

Nożyczki

Siekiera

Tasak