

Link do produktu: <https://pentagon.pl/plytka-diamentowa-gradacja-240-do-the-edge-prosharp-p-12279.html>

Płytki diamentowej gradacji 240 do THE EDGE proSHARP



Cena	29,90 zł
Numer katalogowy	555-006
Kod producenta	RM021-1
Kod EAN	5904441281125
Typ ostrzenia	ostrzenie z ręki, profesjonalny system ostrzący
Typ ostrzałki	płaska duża diamentowa
Co chcesz naostrzyć?	nóż
Materiał ścierny	diamant
Rodzaje gradacji	coarse 240
Producent	The Edge, Polska
Marka	THE EDGE

Opis produktu

Płytki diamentowej gradacji 240 do THE EDGE proSHARP jest dedykowana do systemu ostrzącego THE EDGE proSHARP 10-30°.

Płytki diamentowej przeznaczonej do systemu ostrzącego THE EDGE proSHARP 10-30°, może być także wykorzystywana jako samodzielna ośłodka. Gradacja 240 zalecana jest do ostrzenia zgrubnego, naprawy oraz zmiany kąta (lub kształtu) krawędzi tnącej.

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