Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/ostrzalka-tojiro-pro-3001000-p-5027.html



Ostrzałka Tojiro PRO #300/#1000

Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**F-641**
Kod EAN	**4960375136413**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Doskonała ostrzałka dla wszystkich, którzy chcą niedrogo, a bardzo efektywnie ostrzyć wysokiej jakości noże. Zaleca się przeciągnąć nożem (ok.10 razy) po rolkach ostrzałki nie za szybko i pod jednakowym naciskiem. W przypadku bardzo tępych ostrzy zaleca się ostrzenie wstępne w prawej szczelinie o ziarnistości #300. Lekko stępione noże można od razu ostrzyć w lewej szczelinie o ziarnistości #1000. Ceramiczne rolki elementu ostrzącego zawierające Aluminiumoxid charakteryzują się doskonałym odprowadzaniem ciepła zapobiegając przegrzaniu ostrza - co doprowadziło by do jego zniszczenia - oraz dużą odpornością na ścieranie.

Nawilżanie rolek nie jest konieczne.
Do ostrzenia noży dwustronnie zaostrzonych.
Wielkość:175 x 56 x 25 mm
Waga: 290g

Made in Japan