

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/ostrzaalka-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