

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/ceramiczna-ostrzalka-prętowa-ioxio-o-owalnym-przekroju-260-mm-f1000j3000-mint-p-6907.html>



Ceramiczna ostrzałka prętowa - IOXIO o owalnym przekroju 260 mm F1000/J3000 mint

Cena	219,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2400205

Opis produktu

Ceramiczna ostrzałka prętowa - IOXIO o owalnym przekroju 260 mm F1000/J3000 mint

Wysokiej jakości ceramiczna ostrzałka prętowa przeznaczona do regularnego ostrzenia i wygładzania noży kuchennych. Dzięki ceramicznej powierzchni łączy funkcję klasycznego stalowego musaka a z delikatnym, kontrolowanym ścieraniem materiału. Efektem jest wyjątkowo ostra krawędź tnąca, precyzyjne cięcie oraz dłuższe utrzymanie ostrości noża – bez konieczności częstego ostrzenia na kamieniach.

Owalny przekrój pręta zapewnia większą powierzchnię kontaktu z ostrzem niż klasyczne ostrzałki okrągłe. Dzięki temu nóż prowadzi się stabilniej, materiał ściera się równomiernie, a cały proces ostrzenia staje się bardziej precyzyjny i powtarzalny. Długość robocza **260 mm** sprawia, że ostrzałka doskonale nadaje się do małych i dużych noży szefa kuchni, noży Santoku, Gyuto, noży uniwersalnych oraz większości noży kuchennych.

Gradacja **F1000/J3000** czyni ten model niezwykle wszechstronnym. Pozwala regularnie utrzymywać noże w doskonałej kondycji, ograniczając konieczność pełnego ostrzenia i wydłużając żywotność ostrza.

Ceramika charakteryzuje się wysoką twardością, odpornością na zużycie oraz korozję. W przeciwieństwie do tradycyjnych stalowych ostrzałów prętowych nie tylko prostuje mikroskopijne odkształcenia krawędzi tnącej, ale również usuwa minimalną ilość materiału, skutecznie przywracając ostrość. Dzięki temu ostrzałka doskonale sprawdza się zarówno w przypadku nowoczesnych stali nierdzewnych, jak i wysokowęglowych stali stosowanych w nożach japońskich.

Sposób użycia i pielęgnacja

Dla uzyskania najlepszych rezultatów prowadź nóż po ceramicznym pręcie pod stałym kątem około **15-20°**, wykonując płynne ruchy naprzemiennie po obu stronach ostrza. Podczas użytkowania na powierzchni ceramiki mogą gromadzić się drobinki metalu. Aby zachować pełną skuteczność ostrzałki, należy ją okresowo czyścić ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu oraz miękką szczoteczką lub specjalną gumką do czyszczenia ceramiki.

IOXIO ostrzałka 260 mm F1000/J3000 to doskonały wybór zarówno dla profesjonalnych kucharzy, jak i wymagających pasjonatów gotowania. Owalny ceramiczny pręt, wysoka jakość wykonania oraz precyzyjna gradacja sprawiają, że jest to niezawodne narzędzie do codziennego utrzymywania noży w perfekcyjnej ostrości.

- **Typ ostrzałki** - ręczna profesjonalna ceramiczna ostrzałka prętowa o owalnym przekroju
- **Materiał ścierny** - ceramika (tlenek glinu)
- **Długość części ścierniej** - 260 mm [10 cali]
- **Przeznaczenie:** noże stalowe odpowiednia do noży europejskich i japońskich
- **Gradacja:** F1000 / J300
- **Konserwacja:** łatwe czyszczenie wodą z łagodnym detergentem; do usuwania osadu metalicznego zaleca się gumkę do czyszczenia ceramiki.

Made in EU