

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/ostrzaika-pretowa-diametowa-musak-risam-25-cm-600-p-6580.html>

## Ostrzaika prętowa diamentowa - musak RISAM 25 cm #600



Cena	<b>95,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2808201</b>

### Opis produktu

**Diamentowa ostrzaika prętowa (musak) o długości 25 cm** to niezastąpione narzędzie w każdej kuchni, zarówno domowej, jak i gastronomicznej. Przeznaczona jest do efektywnego i precyzyjnego ostrzenia noży wykonanych z twardej stali, co czyni ją idealnym wyborem dla osób ceniących sobie ostrość i jakość swoich narzędzi kuchennych.

Dzięki swojej okrągłej formie ostrzaika zapewnia równomierne ostrzenie na całej długości ostrza, co przekłada się na znakomitą wydajność i długotrwały efekt. Powierzchnia pokryta drobinami diamentu umożliwi szybkie przywrócenie ostrości nawet bardzo tępych noży, bez ryzyka uszkodzenia ostrza.

Ergonomiczny uchwyt został starannie wyprofilowany, aby zapewnić maksymalny komfort użytkowania. Wykonany z miękkiego, antypoślizgowego materiału, doskonale leży w dłoni, co pozwala na pewny chwyt i pełną kontrolę nad procesem ostrzenia. Nawet podczas dłuższej pracy dłoń nie męczy się, a ostrzenie pozostaje bezpieczne i precyzyjne.

Ta ostrzaika to doskonały wybór dla każdego, kto chce w prosty sposób zadbać o doskonały stan swoich noży i cieszyć się ich pełną funkcjonalnością przez długi czas.

**Ostrzaika nie jest przeznaczona do noży ceramicznych.**

Typ ostrzaiki - ręczna  
Materiał ścierny - diament  
Długość części ściernej - 250 mm  
Długość całkowita - 400 mm  
Przeznaczenie: noże stalowe  
Gradacja: #600

Aby skutecznie i bezpiecznie naostrzyć nóż za pomocą diamentowej ostrzaiki, wystarczy wykonać kilka prostych kroków:

- Ustawienie ostrzaiki:** Chwyć ostrzaikę za uchwyt i oprzyj jej końcówkę o stabilną powierzchnię, np. deskę do krojenia lub blat kuchenny. Upewnij się, że trzymasz ją pionowo, a ruchy będą kontrolowane.
- Ostrzenie noża:** Ustaw nóż pod kątem około 15-20 stopni względem ostrzaiki. Powoli przeciągnij ostrze noża w dół po powierzchni ostrzaiki, zaczynając od nasady ostrza i kończąc na czubku. Wykonaj około 5-10 powtórzeń z jednej strony, a następnie tyle samo z drugiej.
- Równomierne ruchy:** Staraj się utrzymywać równy nacisk i płynne ruchy, aby uzyskać jednolitą ostrość na całej długości ostrza. Nie naciskaj zbyt mocno — diamentowa powierzchnia sama zadba o skuteczność ostrzenia.
- Czyszczenie:** Po zakończeniu ostrzenia, przetrzyj ostrze wilgotną ściereczką, aby usunąć drobne opiłki metalu. Również ostrzaikę można delikatnie przetrzeć suchą szmatką lub szczoteczką.

**Wskazówka:** Dla najlepszego efektu, ostrzenie warto powtarzać regularnie – nie czekaj, aż nóż całkowicie straci ostrość. Kilka ruchów co kilka użyć wystarczy, by utrzymać nóż w idealnym stanie.

**Made in China**