

Ostrzałka prętowa diamentowa - musak RISAM 25 cm #600

Cena	**95,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2808201**

Opis produktu

Diamentowa ostrzałka 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 ostrzałka zapewnia równomierne ostrzenie na całej długości ostrza, co przekłada się na znakomitą wydajność i długotrwały efekt. Powierzchnia pokryta drobinkami diamentu umożliwia 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 ostrzałka 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.

Ostrzałka nie jest przeznaczona do noży ceramicznych.

Typ ostrzałki - 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 ostrzałki, wystarczy wykonać kilka prostych kroków:

1. **Ustawienie ostrzałki:** Chwyć ostrzałkę 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.
2. **Ostrzenie noża:** Ustaw nóż pod kątem około 15–20 stopni względem ostrzałki. Powoli przeciągnij ostrze noża w dół po powierzchni ostrzałki, zaczynając od nasady ostrza i kończąc na czubku. Wykonaj około 5–10 powtórzeń z jednej strony, a następnie tyle samo z drugiej.
3. **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.
4. **Czyszczenie:** Po zakończeniu ostrzenia, przetrzyj ostrze wilgotną ściereczką, aby usunąć drobne opiłki metalu. Również ostrzałkę 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 noże w idealnym stanie.

Made in China