

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/ostrzaalka-pretowa-okragla-musak-ceramiczny-ioxio-f1000j3000-whitegreen-p-6900.html>



Ostrzałka prętowa okrągła - musak ceramiczny IOXIO F1000/J3000 white/green

Cena	198,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2400103

Opis produktu

Ostrzałka prętowa okrągła - musak ceramiczny IOXIO F1000/J3000 white/green

Utrzymuj swoje noże kuchenne ostre jak chirurgiczny skalpel dzięki ceramicznemu prętowi do ostrzenia IOXIO (F1000/J3000). Polecamy pręty o niskiej gradacji do naprawiania stępionego ostrza, ten drobnoziarnisty pręt ceramiczny jest przeznaczony do codziennej konserwacji i udoskonalania krawędzi. Dzięki gradacji # 3000 delikatnie wyrównuje i poleruje krawędź ostrza, zapewniając gładkie cięcia bez niepotrzebnego zużywania stali noża.

Długość 26 cm zapewnia bezpieczne i skuteczne ostrzenie.

Polecamy ten pręt jako podstawowe narzędzie do utrzymania wysokiej jakości ostrzy w profesjonalnym stanie. Doskonała ostrzałka ceramiczna (musak, stalka) do szybkiego podostrzania i uzyskania optymalnej ostrości po wcześniejszym zastosowaniu ostrzałek o niższych gradacjach (#800/#1000).

Ostrzałka jest lekka i doskonale zbalansowana. Rękojeść została odpowiednio wyprofilowana tak, aby nie wysuwała się podczas pracy z ręki. Otwór do powieszenia ostrzałki umożliwia jej łatwe przechowywanie. Odpowiednia dla osób prawo- i lewo-ręcznych.

Dlaczego oznaczenie F1000 / J3000?

Oznaczenie **F1000/J3000** informuje o gradacji powierzchni ścierniej według dwóch najpopularniejszych norm:

- **F1000** – europejska norma FEPA,
- **J3000** – japońska norma JIS.

Obie wartości opisują **tę samą powierzchnię roboczą**, jednak według różnych systemów klasyfikacji. Nie oznacza to dwóch różnych gradacji – producent podaje oba oznaczenia, aby ułatwić porównanie użytkownikom na całym świecie.

Gradacja **F1000/J3000** należy do kategorii **drobnoziarnistych** i została zaprojektowana do:

- regularnego podostrzania noży,
- odświeżania krawędzi tnącej bez nadmiernego zbierania stali,
- wygładzania ostrza po ostrzeniu,
- utrzymywania bardzo wysokiej ostrości.

To idealny wybór dla osób, które regularnie dbają o swoje noże i chcą utrzymać je w doskonałej kondycji.

- **Typ ostrzałki** - ręczna
- **Materiał ścierny** - ceramika (tlenek glinu)
- **Długość części ścierniej** - 260 mm [10 cali]
- **Przeznaczenie:** noże stalowe
- **Gradacja:** F1000 / J300
- **Konserwacja:** Łatwe czyszczenie wodą z łagodnym detergentem; do usuwania osadu metalicznego zaleca się gumkę do czyszczenia ceramiki.

Prowadź nóż po powierzchni ceramicznego pręta pod kątem około **15-20°** względem ostrza, wykonując naprzemienne ruchy z obu stron przy umiarkowanym nacisku. Już kilka pociągnięć pozwala znacząco poprawić ostrość noża. Po zakończeniu pracy ostrzałkę można umyć pod bieżącą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu lub wyczyścić specjalną gumką do ceramiki.

Made in EU