Link do produktu: https://www.naifu.pl/ostrzalka-tojiro-pro-3001000-p-206.html



Ostrzałka Tojiro PRO #300/#1000

Cena	**289,00 zł**
Dostępność	**Wyprzedane**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200641**
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 z 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 zawierają korund, materiał ścierny charakteryzujący się doskonałym odprowadzaniem ciepła co zapobiega przegrzaniu ostrza.

Do ostrzenia noży dwustronnie zaostrzonych.
Wielkość: 175 x 56 x 25 mm
Waga: 290 g
Nawilżanie rolek nie jest konieczne.

Made in Japan