



Ostrzałka kamienna do noży Taidea (2000)

Cena: **80,00 zł** brutto

Producent: TAIDEA

Nr referencyjny: 6951258972004

Pełny opis produktu

Doskonała ostrzałka do noży dla ludzi, którzy chcą mieć pełną kontrolę nad ostrzeniem noża. Gradacja ostrzałki 2000 pozwala na perfekcyjne wykończenie każdego ostrza.

Dane techniczne:

- Typ ostrzałki - ręczna
- Materiał ścierny - korund
- Gradacja 2000

Ostrzałka ma certyfikat SGS gdzie badano min. grubość ziaren.

Przeznaczenie:

- Noże stalowe
- Tasaki
- Dłuta
- Nożyczki

Gwarancja 3 lata.

UWAG: Prawidłowe prowadzenie noża na ostrzałce to ostrzem do przodu - jak do cięcia.



Namocz kamień w wodzie lub użyj oleju do ostrzałek firmy Taidea. Postaw ostrzałkę na płaskiej powierzchni.

By naostrzyć nóż, przesuwaj po kamieniu (lekko dociskając) kilkakrotnie najpierw jedną, potem drugą stronę noża. Ostrząc nóż staraj się zachować odpowiedni kąt pochylenia noża (15°-30°)

Do utrzymania prawidłowego kąta ostrzenia polecamy użycie prowadnicy.

<http://youtu.be/7hond5-o6vY>

Masz pytania? Śmiało pisz lub dzwoń, a my chętnie Ci pomożemy.

E-mail: sklep@wasabi.com.pl

Tel.: 693 362 182

Tel.: 509 60 60 12
