



AnySharp PRO OSTRZAŁKA DO NOŻY Z PRZYSSAWKĄ PROFESJONALNA STALOWY

Nr katalogowy: ASKSPROwolfPL STALOWY

Kod EAN: 619098084054

Producent: AnySharp

Czas wysyłki: Natychmiast

Cena

89,00 PLN

49,99 PLN

Opis produktu

AnySharp® PRO OSTRZAŁKA DO NOŻY Z PRZYSSAWKĄ PROFESJONALNA STALOWY

AnySharp® PRO to profesjonalna ostrzałka z korpusem z bardzo wytrzymałego tworzywa. **Ostrzałka do noży przywróci doskonałą krawędź tnącą Twoim ostrzom.**

Do jakich noży?

- gładkich i ząbkowanych np. nóż do chleba
- nierdzewnych i ze stali węglowej
- tytanowych
- finek
- scyzoryków
- tasaków
- myśliwskich
- masarskich
- siekier

AnySharp® PRO została zaprojektowana z myślą o bezpieczeństwie. **Ostrzałka jest bardzo bezpieczna dla dłoni.** Zmniejsza ryzyko skaleczeń. Przyssawka PowerGrip skutecznie, mocno i

stabilnie przytwierdza ostrzałkę np. do blatu kuchennego co ułatwia ostrzenie. Wykonana z polimeru góra ostrzałki chroni ostrze noża przed przypadkowym przeciągnięciem poza płytki ostrzące.

Krawędzie ostrzące w **AnySharp® PRO** są ustawione pod kątem 20 stopni. Po przymocowaniu ostrzałki do blatu, przesunąć zupełnie tępy nóż 10 - 20 razy po krawędziach ostrzących z węgla wolframu. Przy kolejnych ostrzeniach wystarczy przeciągnąć nóż 3 - 5 razy.

AnySharp® PRO to ostrzałka najlepszych Szefów Kuchni na całym Świecie!

Skopiuj ten link i obejrzyj film:

<http://bit.ly/AnySharp-youtube>

Pomocne informacje:

Z czego są wykonane płytki ostrzące w ostrzałce Anysharp®?

Z węgla wolframu, twardością porównywalną z diamentem. W przemyśle używa się go m.in. w obróbce metalu i łożyskach.

Jaki jest kąt ostrzenia ostrzałki?

20 stopni, dla każdej ze stron ostrza. Jest to kąt większości ostrzy.

Jakich noży nie ostrzyć?

Ceramicznych oraz z drobnymi ząbkami np. noże do steków

Czy mocno dociskać nóż?

Zazwyczaj wystarczy delikatny nacisk na nóż podczas posunięć po płytkach. Czasami, gdy nóż jest bardzo tępy, możesz spróbować odrobinę większego nacisku.

Czy Anysharp® to ostrzałka do noży masarskich i rzeźnickich?

Tak, to ostrzałka idealna dla tego typu noży. Modele polecane dla Profesjonalistów, to AnySharp® PRO z metalowym korpusem.

Czy to ostrzałka do noży japońskich?

Jeśli Twój nóż ma zakres kątów ostrza między 15-18 stopni, zapytaj producenta noża.

Czy to ostrzałka do noży utwardzanych, tytanowych lub ze stali węglowej?

Tak, nasze płytki ostrzące są dużo twardsze niż te materiały, dlatego AnySharp® naostrzy je z łatwością

Czy to ostrzałka do nożyczek?

Nie, AnySharp® jest zaprojektowana do narzędzi z ostrzem w kształcie litery V.

Gdzie mogę przyssać ostrzałkę?

Na gładkich, czystych i odtłuszczonych powierzchniach np. blacie, szkłe, lodówce, płytkach.

Czy mogę dokupić płytki ostrzące do ostrzałki?

Tak, dla najbardziej intensywnych użytkowników, mamy w ofercie zestaw wymienny płytek.