

Profesjonalna ostrzałka do noży i nożyczek 4w1 – Z regulacją kąta

Przywróć fabryczną ostrość swoim narzędziom kuchennym w kilka chwil. Ta zaawansowana ostrzałka 4w1 to wszechstronne urządzenie, które zastępuje tradycyjne osetki, oferując precyzję i bezpieczeństwo. Dzięki innowacyjnej regulacji kąta ostrzenia, dopasujesz ją idealnie do każdego rodzaju ostrza – od delikatnych noży do filetowania, po masywne noże szefa kuchni oraz nożyczki.

Najważniejsze cechy

- **System 4w1:** Ostrzałka posiada trzy sloty do noży o różnym stopniu gradacji oraz specjalne gniazdo dedykowane wyłącznie do ostrzenia nożyczek.
- **Regulacja kąta (14°-24°):** Wygodne pokrętło pozwala na płynną zmianę kąta ostrzenia, co gwarantuje optymalne efekty dla różnych typów stali i zastosowań ostrza.
- **Trzystopniowy proces ostrzenia:**
 1. **Tungsten Steel (Węgiel wolframu):** Do naprawy bardzo stępionych lub wyszczerbionych krawędzi.
 2. **Diamond (Diamentowa):** Do nadawania ostrzu właściwego kształtu i wygładzania.
 3. **Ceramic (Ceramiczna):** Do końcowego polerowania i usuwania mikrozadziórów.
- **Ergonomiczna rękojeść:** Duży, wygodny uchwyt zapewnia stabilność i bezpieczeństwo dłoni podczas pracy, chroniąc przed przypadkowym zranieniem.
- **Antypoślizgowa podstawa:** Gumowane wykończenie spodu zapobiega przesuwaniu się ostrzałki po blacie kuchennym, co jest kluczowe dla precyzyjnego ostrzenia.

Specyfikacja

- **Typ:** Ostrzałka ręczna szczelinowa
- **Materiał:** Wytrzymałe tworzywo ABS + Stal wolframowa + Powłoka diamentowa + Ceramika
- **Zakres regulacji kąta:** 14° - 24°
- **Liczba slotów:** 4 (3 do noży + 1 do nożyczek)
- **Kolor:** Klasyczny czarny z czerwonymi akcentami
- **Zastosowanie:** Noże stalowe, noże szefa kuchni, nożyczki domowe i krawieckie

Dlaczego warto wybrać ostrzałkę z regulacją kąta?

1. **Uniwersalność:** Większość tanich ostrzałek ma stały kąt (zwykle 20°). Nasz model pozwala na ostrzenie noży japońskich (kąt 15°) oraz europejskich (kąt 20°), dbając o dłuższą żywotność stali.
2. **Łatwość obsługi:** Nie musisz być profesjonalnym kucharzem, aby uzyskać efekt "brzytwy" – wystarczy kilka płynnych ruchów w jednym kierunku.
3. **Funkcja ostrzenia nożyczek:** Specjalnie zaprojektowany otwór pozwala na szybkie naostrzenie nożyczek, które często są pomijane w standardowych zestawach.

Instrukcja użytkowania

1. Ustaw odpowiedni kąt za pomocą pokrętki (zależnie od typu noża).
2. Umieść nóż w odpowiednim slotie (zależnie od stopnia stępienia).
3. Przeciągaj nóż wyłącznie w jednym kierunku (do siebie) – nigdy "przód-tył".
4. Po zakończeniu przemyj nóż i wytrzyj do sucha.

Wskazówka: Do codziennego podostrzenia noży używaj wyłącznie slotu ceramicznego (FINE). Sloty wolframowe i diamentowe stosuj tylko wtedy, gdy nóż jest wyraźnie tępy lub ma widoczne uszkodzenia krawędzi tnącej.