

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/ostrzaalka-anysharp-classic-carbon-p-4573.html>

## Ostrzałka AnySharp classic carbon

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Cena             | <b>64,90 zł</b>     |
| Numer katalogowy | <b>490-018</b>      |
| Kod producenta   | <b>ASKSCARBON</b>   |
| Kod EAN          | <b>619098087475</b> |

### Opis produktu

Bardzo skuteczna i prosta w obsłudze ostrzałka do noży. Sekretem ostrzałek **AnySharp®** są trójkątne płytki ostrzące wykonane z **węgliku wolframu**, który jest niezwykle wytrzymałym materiałem, powstałym wskutek **syntezy metalicznego wolframu i węgla w temperaturze do 2000 °C**. Twardość tego materiału jest porównywana do diamentu czyli najtwardszego materiału na Ziemi. Właśnie z tego powodu skrawanie ostrza noża jest możliwe i efektywne. **Płytki w całości zostały wykonane z węgliku wolframu dzięki czemu przewyższają konkurencję żywotnością**. Ostrzałka jest wyposażona w **gumową przyssawkę z dźwignią PowerGrip®**, która zapewnia stabilizację i bardziej precyzyjny proces ostrzenia. **Ostrzałka ma prostą konstrukcję z wykończeniem w kolorze grafitowym**.

### Jak naostrzyć nóż?

Ostrzałkę należy umieścić na blacie, docisnąć i opuszczając dźwignię przytwierdzić do podłoża. Noże przeciąga się pomiędzy płytkami, delikatnie dociskając, w kierunku "do siebie", aż do uzyskania odpowiedniej ostrości.

### AnySharp do większości noży kuchennych

Ostrzałek **AnySharp®** można używać **do większości noży kuchennych gładkich i ząbkowanych, jak nóż do chleba, wykonanych ze stali węglowej, nierdzewnych a także tytanowych. Ostrzałki sprawdzą się również w ostrzeniu finek, scyzoryków, tasaków oraz noży myśliwskich a nawet siekier**. Nie należy używać produktu do ostrzenia noży ceramicznych oraz drobnoząbkowanych jak np. noże do steków.

### Co można ostrzyć?

**Siekiera**

**Nóż ząbkowany**

**Nóż uniwersalny**

**Tasak**

### Gwarancja producenta

**2 lata gwarancji na wersję classic** obejmuje całą ostrzałkę AnySharp®. Żywotność płytek ostrzących to **10.000 przeciągnięć** nożem. Jeżeli podczas eksploatacji, skuteczność ostrzenia zmniejszy się, należy zamienić płytki stronami. Ostrzałka będzie ostrzyła jak nowa, kolejną ilość cykli.