

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/ostrza%C5%82ka-work-sharp-whetstone-p-559.html>



OstrzaÅka Work Sharp Whetstone

Cena	159,00 zł
Numer katalogowy	009-031
Kod producenta	WSBCHWHT-I
Kod EAN	662949040327

Opis produktu

Work Sharp Whetstone to **dwustronna ostrzaÅka ceramiczna**, wyposaÅona w solidnÄ podstawÄ ze zbiornikiem na wodÄ oraz **dwustopniowe prowadnice kÄtowe**.

KamieÅ wodny

W Work Sharp Whetstone zastosowano **dwustronny kamieÅ wodny** o duÅych rozmiarach, pozwalajÄcy na ostrzenie zarÓwno maÅych, jak i duÅych noÅy.

Drobnoziarnisty kamieÅ z tritlenku diglinu (potocznie tlenek glinu) cechujÄ siÄ wysokÄ twardoÅciÄ, dlatego **nadaje siÄ do ostrzenia niemal kaÅdej stali wykorzystywanej do tworzenia noÅy**.

Tlenek glinu poza wysokÄ efektywnoÅciÄ jest takÅe Åatwy do czyszczenia. KamieÅ wodny przed uÅytkowaniem i podczas ostrzenia wymaga namaczania.

Aby przygotowaÅ kamieÅ do pracy wystarczy zanurzyÅ go caÅkowicie w wodzie i pozostawiÅ na kilka minut lub do momentu, w ktÓrym nie tworzÄ siÄ juÅ pÄcherzyki powietrza.

Wysokie gradacje

Dwustronny kamieÅ ma dwie wysokie gradacje 1000 i 6000. Gradacji 1000 moÅemy uÅywaÅ do podostrzania lekko stÄpionych noÅy lub wstÄpnego polerowania krawÄdzi.

Gradacja 6000 sÅuÅy do polerowania na tzw. lustro i nadania jej ostatecznej ostroÅci. Taka funkcjonalnoÅÅ powoduje, Åe **Work Sharp Whetstone doskonale sprawdzi siÄ do ostrzenia japoÅskich noÅy kuchennych oraz precyzyjnego szlifowania innych narzÄdzi**.

Solidna podstawa

Wraz z kamieniem otrzymujemy polimerowÄ podstawÄ, ktÓra zapobiega przesuwaniu kamienia podczas ostrzenia oraz pozwala na staÅÄ nawadnianie drugiej strony kamienia.

Woda, ktÓra gromadzi siÄ w zbiorniku podstawy, nawilÅa kamieÅ oraz powoduje, Åe starty materiaÅ Åatwiej odchodzi od kamienia, co wÅyÅwa na ÅatwoÅÅ i szybkoÅÅ czyszczenia.

Wymienne prowadnice kÄtowe

OstrzaÅka **Work Sharp Whetstone jest wyposaÅona w prowadnice kÄtowe** (mocowane na magnes) o nachyleniu 15° i 17°. Po przyÅoÅeniu gÅówni noÅa do prowadnicy wystarczy jedynie rÓwnomiernie przeciaÅnÄÅ klingÄ po ÅyÅtce ostrzÄcej pod staÅym kÄtem.

To proste i praktyczne uÅatwienie, powoduje, Åe juÅ po krÓtkim czasie, technika ostrzenia z rÄki nie bÄdzie nam sprawiaÅ Åadnego kÅopotu. **Fabrycznie zdefiniowane kÄty prowadnic 15° i 17° przeznaczone sÄ do noÅy kuchennych, noÅy do filetowania oraz narzÄdzia do precyzyjnego ciÄcia.**

Po zdemontowaniu prowadnic moÅemy oczywiÅcie ostrzyÅ pod innym, samodzielnie okreÅlonym kÄtem.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nożyce

Nożyczki

Siekiera

Tasak