

Link do produktu: <https://www.azagro.pl/ostrzalka-do-nozy-anysharp-pro-copper-p-56366.html>

OSTRZAŁKA DO NOŻY ANYSHARP PRO / COPPER



Cena	109,13 zł
Numer katalogowy	AS-ASKSPROCO
Kod producenta	ASKSPROCOPPER
Kod EAN	0619098081541

Opis produktu

KOLOR: COPPER

Sekret skuteczności ostrzałki AnySharp

Sekretem ostrzarki AnySharp® są **dwie trójkątne płytki ostrzące**, wykonane w całości z super twardego węgliku wolframu.

To nowoczesny, zaawansowany technologicznie materiał, który powstaje w wyniku syntezy metalicznego wolframu i węgla w wysokich temperaturach, dochodzących nawet do 2000 °C.

Dzięki jego nadzwyczajnej twardości, **porównywalnej do najtwardszego minerału na Ziemi - diamentu**, możliwe jest łatwe skrawanie np. stalowego lub nierdzewnego ostrza, a płytki ostrzące biją na głowę swoją skutecznością i żywotnością większość dostępnych kamieni ostrzących i ostrzałek z jedynie napylnym na kółeczka materiałem ściernym, jakie posiada ostrzałka diamentowa czy ostrzałka ceramiczna.

Drugim elementem skuteczności ostrzenia jest mocne i nieruchome podparcie dla płytek ostrzących, dzięki gumowej **przyssawce z dźwignią PowerGrip®**.

Dzięki takiej stabilizacji, proces ostrzenia przez płytki ostrzące jest dokładniejszy i bardziej efektywny w porównaniu z ostrzałkami przytrzymywanymi drugą ręką.

Jakie noże mogę naostrzyć?

gładkie i ząbkowane np. nóż do chleba,
nierdzewne lub ze stali węglowej,
tytanowe,
finki i scyzoryki,
tasaki i maczety,
noże myśliwskie, a nawet siekiery...

Jakich noży nie ostrzyć?

ceramicznych,
z drobnymi ząbkami np. noże do steków.

Wersje AnySharp® PRO posiadają:

Korpus z metalu
10 lat gwarancji

**