

Link do produktu: <https://www.azagro.pl/ostrzalka-do-nozy-anysharp-pro-wolfram-p-56351.html>



## OSTRZAŁKA DO NOŻY ANYSHARP PRO / WOLFRAM

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>109,12 zł</b>     |
| Numer katalogowy | <b>AS-ASKSPROWO</b>  |
| Kod producenta   | <b>ASKSPROWOLF</b>   |
| Kod EAN          | <b>0619098084054</b> |

### Opis produktu

**KOLOR: WOLFRAM**

#### **Sekret skuteczności ostrzałki AnySharp**

Sekretem ostrzałki AnySharp® są **dwie trójkątne płytki ostrzące**, wykonane w całości z super twardego węgla 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

---

\*\*