

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/ostrzaika-tojiro-pro-3001000-p-206.html>

## Ostrzaika Tojiro PRO #300/#1000



Cena	<b>289,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2200641</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

### Opis produktu

Doskonała ostrzaika dla wszystkich, którzy chcą niedrogo, a bardzo efektywnie ostrzyć wysokiej jakości noże. Zaleca się przeciągnąć nożem (ok. 10 razy) po rolkach ostrzaiki nie za szybko i z jednakowym naciskiem. W przypadku bardzo tępych ostrzy zaleca się ostrzenie wstępne w prawej szczelinie o ziarnistości #300. Lekko stępione noże można od razu ostrzyć w lewej szczelinie o ziarnistości #1000. Ceramiczne rolki elementu ostrzącego zawierają korund, materiał ścierny charakteryzujący się doskonałym odprowadzaniem ciepła co zapobiega przegrzaniu ostrza.

---

Do ostrzenia noży dwustronnie zaostrzonych.

Wielkość: 175 x 56 x 25 mm

Waga: 290 g

Nawilżanie rolek nie jest konieczne.

---

**Made in Japan**