

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/kamien-do-ostrzenia-kai-dwustronny-3001000-p-312.html>



Kamień do ostrzenia Kai dwustronny 300/1000

Cena

349,00 zł

Opis produktu

Ostrzałka do noży KAI.

MADE IN JAPAN

Wysokiej jakości ceramiczna powierzchnia ziarna o ziarnistości 300 i 1000

Wygodny i łatwy w użyciu

Kamień do ostrzenia noży **KAI** jest niezwykle łatwy w użyciu. Po prostu przesun ostrze lub inne narzędzie, które chcesz naostrzyć, po powierzchni wybranego ziarna o ziarnistości 300 lub 1000 .

Trwały i niezawodny

Wysokiej jakości powierzchnia ceramiczna oraz wybór dwóch ziaren zapewniają niezawodność i efektywne użytkowanie ostrzałki zarówno w domu jak i profesjonalnie.

Wyjątkowe cechy kamienia do ostrzenia noży:

- Unikalny wygląd i stylowy design dla każdej kuchni.
- Typ: ręczny.
- Materiał: ceramika.
- Dwie powierzchnie robocze.
- Wielkość ziarna: ziarnistość 300/1000
- Ostrzenie grubej i średniej chropowatości.
- Wygodna i praktyczna baza z żelu krzemionkowego.
- Ostrzenie nożem lub innym narzędziem.
- Nadaje się do ostrzenia noży i narzędzi.

Stosowanie:

1. Osełkę zanurzyć w wodzie na 5 minut, następnie wyciągnąć i położyć na antypoślizgowej powierzchni. Procedurę tę należy powtórzyć za każdym razem, gdy kamień do ostrzenia jest używany dłużej niż dwa dni.
2. Powierzchnia, na której kładzie się kamień do ostrzenia, nie może się poruszać. Kamień do ostrzenia musi być zawsze mokry podczas ostrzenia.
3. Wybierz żądaną powierzchnię ostrzącą w zależności od zużycia ostrza noża lub innego narzędzia: bardziej chropowata powierzchnia - dla mocno zużytych i uszkodzonych ostrzy; bardziej miękka powierzchnia do ostrzenia i wygładzania.
4. Przytrzymaj powierzchnię noża naostrzoną pod kątem 15-30 ° i poruszaj nim w przód i w tył po przekątnej po powierzchni ostrzałki. Następnie odwróć nóż.
5. Po użyciu przetrzeć powierzchnię kamienia miękką szczotką i pozostaw do wyschnięcia w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Wytrzyj nóż gąbką i wodą i pozostaw do wyschnięcia.

