

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/ostrzaika-do-nozy-v-edge-p-407663.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Ostrzaika do noży V-Edge

Cena brutto	247,99 zł
Cena netto	201,62 zł
Numer katalogowy	HNZWINOS3260500
Kod producenta	32605-000-0
Kod EAN	4009839420931
Materiał	Tworzywo sztuczne (plastik)
Wymiary	20,9 x 20,2 x 8,1 cm
Kolor (wyliczeniowy)	Czarny
Uwaga	Ostre krawędzie
Gwarancja	360 mc.
Rodzaj (przybory kuchenne)	Ostrzaika

Opis produktu

Ostrzaika do noży V-Edge

Kto choć raz w życiu używał w kuchni naprawdę ostrego noża, ten doskonale rozumie fascynację idealnym sprzętem. Ale nawet najlepsze ostrze z czasem traci swoje właściwości tnące. Utrzymanie jakości w przypadku noży jest jednym z najistotniejszych czynników umilających codzienną pracę w kuchni.

Kluczowy jest szlif. Ale zanim zaintrygowany tematem zaczniesz przeszukiwać najdalsze zakątki Internetu, spokojnie przeczytaj tekst do końca.

Ostrzaika do noży Zwilling V-Edge gwarantuje profesjonalne ostrzenie w domowych warunkach. Jej mechanizm ostrzący jest ekstremalnie prosty i absolutnie efektywny. Ostrze prawidłowo szlifowanego noża powinno od dołu do góry układać się w literę V. Dzięki ukształtowanym w ten sposób kamieniom ceramicznym szlifowane jest ono równo na całej długości bez ryzyka uszkodzenia. Dla noży europejskich i japońskich dostępne są wymienne adaptery o różnych kątach, które, jeśli akurat nie są używane, mogą być przechowywane w wygodnym schowku u spodu urządzenia. Ich wymiana jest banalnie prosta i nie wymaga pomocy specjalisty.

Poza niezwykłą funkcjonalnością, ostrzaika V-Edge odznacza się niepowtarzalnym designem i najwyższą jakością wykonania, dzięki czemu już na pierwszy rzut oka widać, że jest naprawdę dobrym narzędziem. Zamiast za każdym razem chować ją do szafy, może stać na blacie urozmaicając i zdobiąc wyposażenie każdej kuchni, będąc pod ręką podczas przygotowania wszystkich codziennych posiłków.

Dzięki ostrzałce ZWILLING V-Edge Wasze noże zawsze będą profesjonalnie naostrzone, ciesząc przy każdym użyciu.

- Doskonałe rezultaty ostrzenia
- Łatwa w użyciu
- Wymienne adaptery katowe do noży europejskich lub japońskich
- 2 kamienie szlifierskie o różnych rozmiarach ziarna (#160 oraz #360)
- Nowoczesny, srebrno-czarny design