Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 15:14

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



# Ostrzałka 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** |
| Uwaga | **Ostre krawedzie** |
| Gwarancja | **360 mc.** |
| Rodzaj (przybory kuchenne) | **Ostrzałka** |
| Materiał | **Tworzywo sztuczne (plastik)** |
| Wymiary | **20,9 x 20,2 x 8,1 cm** |
| Kolor (wyliczeniowy) | **Czarny** |

## Opis produktu

**Ostrzałka 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.

Ostrzałka 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, ostrzałka 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 kątowe do noży europejskich lub japońskich
- 2 kamienie szlifierskie o różnych rozmiarach ziarna (#160 oraz #360)
- Nowoczesny, srebrno-czarny design