



Ostrzałka elektryczna do noży, 4-dyskowa 820650 Deglon

Producent: Chef de cuisine

Nr referencyjny: 820650

Cechy produktu

Wymiary: 155x145x95mm

Wydajna i łatwa w użyciu – ostrzenie metodą jednoetapową – 2 do 3 kolejnych przeciągnięć wystarczy, aby uzyskać bardzo ostrą i pozbawioną zadziorów krawędź na wszystkich dobrze utrzymanych nożach. Nie potrzeba żadnych regulacji, ani specjalnych umiejętności.

Kąt ostrzenia jest nadawany przez skrzyżowanie 4 tarcz oraz prowadnicę pozycjonującą ostrze, co zapewnia precyzyjne i regularne ostrzenie.

Ostrzałka jest uniwersalna: nadaje się do wszystkich rodzajów noży, gładkich lub ząbkowanych, o krótkich (noże kuchenne, stołowe, do steków itp.) lub długich (noże do krojenia, rzeźnicze, do szynki itp.) ostrzach.

- Kompaktowy rozmiar: 155x145x(H)95 mm
- Waga 950 g
- Gwarancja ogólna 1 rok, a 3 lata na napęd
- **GŁĘBOKA PROWADNICA** - Wzmocniona prowadnica z dużą głębokością – ułatwia prowadzenie ostrza
- **WSZECHSTRONNOŚĆ – SZEROKI TOR SZLIFIERSKI** - Umożliwia ostrzenie bardzo grubych ostrzy i różnych rodzajów noży
- **DYSKI ŚCIERNE I POLERSKIE** - W jednym procesie ostrzysz tarczą diamentową i wygładzasz ceramiczną
- **20° – ostrzenie dwustronne** - Idealny kąt dla wszystkich europejskich noży
- **DIAMENTOWO-CERAMICZNE DYSKI** Zdolne ostrzyć stal **MONOLITYCZNĄ VG-10**
- **DUŻY MAGNETYCZNY ZBIORNIK** - Pewność, że szlifowana stal nie będzie się rozsypywała po blacie kuchennym
- **OSZCZĘDNOŚĆ** - Bez serwisowo i prosto wymienisz kamienie szlifierskie
- **TRWAŁOŚĆ** - mocny silnik z doskonałym układem chłodzenia.
- **BEZPIECZEŃSTWO PRACY** - Cztery gumowe przysaski zabezpieczają ostrzałkę przed przesunięciem.