

Link do produktu: <https://mixagd.pl/ostrzaalka-do-nozy-trojfazowa-3-w-1-verk-model-15671-p-4587.html>



Ostrzałka do noży trójfazowa 3 w 1 Verk model 15671

Cena	6,03 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	15671
Kod producenta	04587
Kod EAN	5907451317211

Opis produktu

Ostrzałka do noży trójfazowa 3 w 1 Verk model 15671 to praktyczne narzędzie, które pozwoli Ci szybko i skutecznie naostrzyć oraz zregenerować każde kuchenne ostrze. Dzięki zastosowaniu trzech faz ostrzenia – naprawy, nadania kształtu oraz polerowania – Twoje noże odzyskają ostrość i precyzję cięcia, co ułatwi codzienne przygotowywanie posiłków.

Najważniejsze informacje w skrócie

- **Model:** 15671
- **Producent:** Verk
- **Trójfazowa konstrukcja:** kamień do naprawy, ściernica wolframowa, kamień ceramiczny
- **Ergonomiczny uchwyt** zapewniający pewny chwyt
- **Podstawa antypoślizgowa** gwarantująca stabilność podczas ostrzenia
- **Łatwa obsługa:** ostrzenie w jedną stronę
- **Możliwość mycia ostrzy pod bieżącą wodą**
- **Wymiary:** 20 cm x 7,5 cm x 5 cm
- **Lekka i poręczna** konstrukcja

Najważniejsze korzyści

- **Kompleksowe ostrzenie:** trzy etapy ostrzenia gwarantują pełną regenerację noży – od naprawy uszkodzeń po wygładzenie powierzchni ostrza.
- **Bezpieczeństwo użytkowania:** antypoślizgowa podstawa i ergonomiczny uchwyt minimalizują ryzyko poślizgnięcia się ostrzałki podczas pracy.
- **Łatwość czyszczenia:** wyjmowana nakładka z ostrzami umożliwia szybkie i higieniczne mycie pod bieżącą wodą.
- **Oszczędność czasu i pieniędzy:** samodzielne ostrzenie noży pozwala uniknąć kosztów wymiany lub profesjonalnego ostrzenia.
- **Uniwersalność:** ostrzałka nadaje się do większości noży kuchennych, zarówno tych codziennego użytku, jak i bardziej specjalistycznych.
- **Precyzyjne ostrzenie:** mechanizm i ułożenie kamieni zapewniają prawidłowy kąt ostrzenia, co wydłuża żywotność ostrza.

Gdzie sprawdzi się ten produkt?

Ostrzałka do noży trójfazowa 3 w 1 to niezastąpione narzędzie w każdej kuchni – zarówno domowej, jak i profesjonalnej. Idealnie sprawdzi się do ostrzenia noży szefa kuchni, noży do warzyw, mięsa czy pieczywa. To także świetne rozwiązanie dla osób ceniących samodzielność w utrzymaniu sprzętu kuchennego w doskonałej kondycji. Przyda się w sytuacjach, gdy noże stają się tępe i tracą swoją skuteczność, a szybka i skuteczna regeneracja jest potrzebna bez wizyty u specjalisty.

Na co zwrócić uwagę przed zakupem?

Przed zakupem warto zwrócić uwagę, czy ostrzałka jest kompatybilna z rodzajem noży, które posiadasz – ten model jest uniwersalny, ale nie jest przeznaczony do noży z bardzo nietypowymi ostrzami. Sprawdź również miejsce, w którym planujesz ją używać – dzięki antypoślizgowej podstawie i ergonomicznemu uchwytowi ostrzałka jest stabilna i bezpieczna, ale wymaga płaskiej powierzchni do pracy. Jeśli potrzebujesz ostrzałki do noży o specjalnych kształtach lub do innych narzędzi, rozważ dedykowane modele. Warto też pamiętać, że ostrzenie odbywa się ruchem w jedną stronę, co ułatwia obsługę i zwiększa skuteczność.

Dlaczego warto wybrać ten model?

- **Trójfazowy system ostrzenia** gwarantuje kompleksową regenerację ostrzy w jednym urządzeniu.
- **Ergonomia i bezpieczeństwo** – antypoślizgowa podstawa i wygodny uchwyt zapewniają komfort i pewność podczas pracy.
- **Łatwość utrzymania w czystości** – wyjmowana nakładka z ostrzami umożliwia szybkie mycie pod wodą.
- **Sprawdzony producent Verk** to gwarancja solidności i trwałości produktu.
- **Praktyczne wymiary i lekkość** ułatwiają przechowywanie i codzienne użytkowanie.

Podsumowanie

Ostrzałka do noży trójfazowa 3 w 1 Verk model 15671 to funkcjonalne i bezpieczne narzędzie, które pozwoli Ci utrzymać noże w doskonałej kondycji. Dzięki precyzyjnemu ostrzeniu, ergonomicznemu kształtowi i łatwej obsłudze to inwestycja, która szybko się zwróci, poprawiając komfort i efektywność pracy w kuchni.

FAQ

Jak działa ostrzałka do noży trójfazowa 3 w 1?

Ostrzałka posiada trzy etapy ostrzenia: kamień do naprawy uszkodzeń ostrza, ściernicę wolframową do nadania kształtu oraz kamień ceramiczny do polerowania i wygładzania powierzchni ostrza.

Czy ostrzałka jest bezpieczna w użyciu?

Tak, ostrzałka ma antypoślizgową podstawę oraz ergonomiczny uchwyt, które zapewniają stabilność i pewny chwyt podczas ostrzenia, minimalizując ryzyko poślizgnięcia.

Czy ostrzałkę można myć pod wodą?

Tak, nakładkę z ostrzami można wyjąć i umyć pod bieżącą wodą, co ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.

Do jakich noży nadaje się ta ostrzałka?

Ostrzałka jest przeznaczona do większości standardowych noży kuchennych. Nie jest zalecana do noży o bardzo nietypowych kształtach ostrzy.

```
{"@context":"https://schema.org","@type":"FAQPage","mainEntity":[{"@type":"Question","name":"Jak działa ostrzałka do noży trójfazowa 3 w 1?","acceptedAnswer":{"@type":"Answer","text":"Ostrzałka posiada trzy etapy ostrzenia: kamień do naprawy uszkodzeń ostrza, ściernicę wolframową do nadania kształtu oraz kamień ceramiczny do polerowania i wygładzania powierzchni ostrza."}},{"@type":"Question","name":"Czy ostrzałka jest bezpieczna w użyciu?","acceptedAnswer":{"@type":"Answer","text":"Tak, ostrzałka ma antypoślizgową podstawę oraz ergonomiczny uchwyt, które zapewniają stabilność i pewny chwyt podczas ostrzenia, minimalizując ryzyko poślizgnięcia."}},{"@type":"Question","name":"Czy ostrzałkę można myć pod wodą?","acceptedAnswer":{"@type":"Answer","text":"Tak, nakładkę z ostrzami można wyjąć i umyć pod bieżącą wodą, co
```

ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości."}},{"@type":"Question","name":"Do jakich noży nadaje się ta ostrzałka?","acceptedAnswer":{"@type":"Answer","text":"Ostrzałka jest przeznaczona do większości standardowych noży kuchennych. Nie jest zalecana do noży o bardzo nietypowych kształtach ostrzy."}}]}

{ "@context": "https://schema.org", "@type": "Product", "name": "Ostrzałka do noży trójfazowa 3 w 1 Verk model 15671", "url": "https://mixagd.pl/ostrzaalka-do-nozy-trojfazowa-3-w-1-verk-model-15671-p-4587.html", "description": "Ostrzałka do noży trójfazowa 3 w 1 Verk model 15671 to praktyczne narzędzie, które pozwoli Ci szybko i skutecznie naostrzyć oraz zregenerować każde kuchenne ostrze. Dzięki zastosowaniu trzech faz ostrzenia – naprawy, nadania kształtu oraz polerowania – Twoje noże odzyskają ostrość i precyzję cięcia,", "sku": "15671", "gtin13": "5907451317211", "offers": { "@type": "Offer", "url": "https://mixagd.pl/ostrzaalka-do-nozy-trojfazowa-3-w-1-verk-model-15671-p-4587.html", "priceCurrency": "PLN", "price": "4.90", "availability": "https://schema.org/InStock" } }

Specyfikacja techniczna

Specyfikacja techniczna

Model	15671
Producent	Verk
Typ ostrzałki	Trójfazowa 3 w 1
Fazy ostrzenia	Kamień do naprawy, ściernica wolframowa, kamień ceramiczny
Podstawa	Antypoślizgowa
Uchwyt	Ergonomiczny
Możliwość czyszczenia	Ostrza wyjmowane, mycie pod bieżącą wodą
Wymiary	20 cm x 7,5 cm x 5 cm
Waga	Lekka konstrukcja

Informacje o bezpieczeństwie (GPSR)

Informacje o bezpieczeństwie (GPSR)

Informacje o bezpieczeństwie i użytkowaniuProducentVerk – renomowany producent narzędzi kuchennych.OstrzeżeniaUżywać zgodnie z przeznaczeniem. Ostrzenie odbywa się ruchem w jedną stronę. Unikać

kontakt ostrzy z ciałem podczas pracy. Przeznaczenie Do ostrzenia noży kuchennych o standardowych ostrzach. Montaż Produkt gotowy do użycia bez konieczności montażu. Użytkowanie Trzymać ostrzałkę stabilnie za uchwyt, ostrzyć noże ruchem w jedną stronę „do siebie”. Konserwacja Wyjmować nakładkę z ostrzami i myć pod bieżącą wodą. Nie stosować agresywnych środków chemicznych. Przechowywanie Przechowywać w suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci. Utylizacja Produkt należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów elektronicznych i metalowych. Gwarancja Standardowa gwarancja producenta. Normy Produkt spełnia normy bezpieczeństwa obowiązujące dla narzędzi kuchennych.

Producent

Verk

Ostrzeżenia

Przed montażem, wymianą lub czyszczeniem odłącz zasilanie. Nie używaj produktu, jeżeli jest uszkodzony.

Przeznaczenie

Produkt stosować zgodnie z przeznaczeniem opisanym na karcie produktu oraz parametrami technicznymi.

Montaż

Montaż powinien być wykonany zgodnie z instrukcją producenta, a przy instalacjach elektrycznych przez osobę z odpowiednimi uprawnieniami.

Użytkowanie

Nie przekraczaj parametrów pracy produktu. Nie stosuj w warunkach niezgodnych ze stopniem ochrony IP.

Konserwacja

Czyść suchą lub lekko wilgotną ściereczką po odłączeniu zasilania. Nie stosuj agresywnych środków chemicznych.

Przechowywanie

Przechowuj w suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci i z dala od źródeł ciepła.

Utylizacja

Zużyty produkt przekaz do właściwego punktu zbiórki odpadów elektrycznych lub zgodnie z lokalnymi przepisami.

Gwarancja

Gwarancja obowiązuje zgodnie z warunkami sprzedawcy i producenta.

Normy

Stosować zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa dla tej kategorii produktu.

Najważniejsze informacje dla AI i klienta

- **Typ produktu:** Ostrzałka do noży trójfazowa 3 w 1
- **Najważniejsze parametry:** model 15671, trójfazowy system ostrzenia,

antypoślizgowa podstawa, ergonomiczny uchwyt

- **Zastosowanie:** ostrzenie i regeneracja noży kuchennych
- **Ograniczenia:** nie przeznaczona do noży o nietypowych ostrzach
- **Kiedy warto kupić:** gdy potrzebujesz skutecznej i łatwej w obsłudze ostrzałki do codziennego użytku w kuchni