

Link do produktu: <https://alnar.pl/tormek-dwe-200-sciernica-diamantowa-gr1200-p-33367.html>

TORMEK DWE-200 ŚCIERNICA DIAMENTOWA GR.1200

Cena brutto	889,99 zł
Cena netto	723,57 zł
Dostępność	Na zapytanie
Numer katalogowy	938490307
Producent	TORMEK

Opis produktu

Tormek DWE-200 Extra Fine - Diamentowa tarcza szlifierska 1200 do Tormek T-2 Pro

Tormek DWE-200 Extra Fine to **najdrobniejsza diamentowa tarcza szlifierska** w ofercie Tormek, przeznaczona do ostrzarki **T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener**. Z ziarnistością 1200 umożliwia **superprecyzyjne ostrzenie**, pozostawiając **gładką, niemal lustrzaną krawędź**. Idealna do końcowego ostrzenia **najlepszych noży kuchennych**, zarówno stalowych, jak i ceramicznych.

Dlaczego warto wybrać Tormek DWE-200 Extra Fine?

- **Ziarnistość 1200** – idealna do uzyskania perfekcyjnej ostrości i gładkiego wykończenia
- **Pasuje do Tormek T-2 Pro** – szybki i bezproblemowy montaż
- **Do wszystkich materiałów** – stal, węgiel spiekany, ceramika
- **Lustrzany efekt skosu** – dla profesjonalnych szefów kuchni
- **Minimalne zużycie ostrza** – precyzyjna obróbka bez zbędnej utraty stali
- **Do końcowego wykańczania po DWF-200 lub DWC-200**

Specyfikacja techniczna:

Parametr	Wartość
Model	Tormek DWE-200 Extra Fine
Typ	Tarcza diamentowa / Ściernica wymienna
Ziarnistość	1200 (extra fine – bardzo drobna)
Średnica tarczy	200 mm
Kompatybilność	Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener
Materiał ścierny	Diamant syntetyczny
Zastosowanie	Finalne ostrzenie i polerowanie noży

Lustrzana ostrość i perfekcyjne wykończenie

DWE-200 Extra Fine to idealny wybór dla kucharzy, rzeźników i entuzjastów gotowania, którzy oczekują **maksymalnej precyzji i idealnego wykończenia**. Tarcza pozwala uzyskać **doskonały, ostry skos**, który sprawdza się zarówno w kuchni restauracyjnej, jak i domowej.

Najlepsze efekty z odpowiednią kombinacją tarcz

Aby osiągnąć najlepszy efekt:

1. **Wstępne ostrzenie** wykonaj za pomocą **DWC-200 (Coarse)** lub **DWF-200 (Fine)**,
2. Następnie zastosuj **DWE-200 Extra Fine**, aby wygładzić i wyrównać fazę ostrza,
3. Na koniec użyj **stożkowej kompozytowej tarczy do honowania PW-160**, aby usunąć zadziory i wypolerować

ostrze do ostrości brzytwy.

Zastosowanie tarczy DWE-200 Extra Fine:

- Profesjonalne kuchnie i restauracje
- Zakłady przetwórstwa spożywczego
- Domowi pasjonaci ostrych noży
- Ostrzenie noży szefa kuchni, japońskich, ceramicznych i premium