

Link do produktu: <https://alnar.pl/tormek-dwf-200-sciernica-diamantowa-gr600-p-33366.html>

TORMEK DWF-200 ŚCIERNICA DIAMENTOWA GR.600

Cena brutto	889,99 zł
Cena netto	723,57 zł
Dostępność	2 - 10 dni
Numer katalogowy	938490505
Producent	TORMEK

Opis produktu

Tormek DWF-200 Fine - Diamentowa tarcza szlifierska 600 do ostrzarki Tormek T-2 Pro

Tormek DWF-200 Fine to **oryginalna, diamentowa tarcza szlifierska** o ziarnistości 600, **standardowo montowana** w ostrzarce **Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener**. Idealna do codziennego ostrzenia większości noży kuchennych – stalowych i ceramicznych. Precyzyjnie dobrana ziarnistość zapewnia **maksymalną ostrość**, zachowując jednocześnie **minimalne zużycie ostrza**.

Dlaczego warto wybrać Tormek DWF-200 Fine?

- **Ziarnistość 600** – idealna równowaga między szybkością ostrzenia a jakością wykończenia
- **Pasuje do Tormek T-2 Pro** – szybka i łatwa wymiana tarczy
- **Do każdego materiału** – stal, węgiel, ceramika
- **Precyzyjna i trwała** – optymalna geometria ostrzenia
- **Utrzymuje ostrość bez zbędnego ścierania**
- **Idealna do codziennej pracy w profesjonalnej kuchni**

Specyfikacja techniczna:

Parametr	Wartość
Model	Tormek DWF-200 Fine
Typ	Tarcza diamentowa / Ściernica wymienna
Ziarnistość	600 (fine – drobnoziarnista)
Średnica tarczy	200 mm
Kompatybilność	Tormek T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener
Materiał ścierny	Diament syntetyczny
Zastosowanie	Codziennie ostrzenie noży kuchennych

Optymalne ostrzenie noży kuchennych

DWF-200 Fine została opracowana specjalnie z myślą o kuchniach profesjonalnych, gdzie liczy się precyzja, czas i powtarzalność efektu. Jej drobnoziarnista struktura pozwala na **wydajne ostrzenie bez nadmiernego ścierania materiału**, co przekłada się na **dłuższą żywotność noży** i lepsze rezultaty w codziennym użytkowaniu.

Idealna do ostrzenia stali i ceramiki

Dzięki zastosowaniu **diamentowej powłoki**, tarcza DWF-200 Fine umożliwia skuteczne ostrzenie zarówno **tradycyjnych noży stalowych**, jak i **noży ceramicznych** czy wykonanych z węgla spiekane. Tarcza jest wyjątkowo trwała i odporna na zużycie nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Część systemu ostrzenia Tormek

Po zakończeniu ostrzenia zalecane jest usunięcie zadziorów oraz wypolerowanie nowego skosu na **kompozytowej tarczy**

PW-160, co pozwala uzyskać efekt **ostrości jak brzytwa**.

Zastosowanie tarczy DWF-200 Fine:

- Gastronomia profesjonalna
- Cateringi i kuchnie zbiorowe
- Masarnie i sklepy spożywcze
- Zakłady przetwórstwa żywności
- Domowi pasjonaci kuchni