

# STALKI



## STALKI

- Z prętem gładkim lub szorstkim, w wersji krótkiej lub dłuższej.
- Z owalnymi elementami korygującymi (kulkami ze stali nierdzewnej lub ceramicznymi), które pozwalają wyrównywać profil noża.
- Kilka szybkich pociągnięć po stalce daje niezwykle ostrą krawędź tnącą.
- Stalka wyrównuje i przedłuża żywotność ostrza noża.
- Może być trzymana w ręku lub przykręcona do stołu.
- Składa się z pręta, na którym ostrzy się nóż, oraz pary kulek umieszczonych na końcu rączki, pomiędzy którymi przeciąga się ostrze, co wyrównuje jego profil.
- Spełnia wszelkie wymogi USDA, posiada znak CE.

**COZZINI**PRIMEEdge  
CUTTING EDGES AND SHARPENING SOLUTIONS

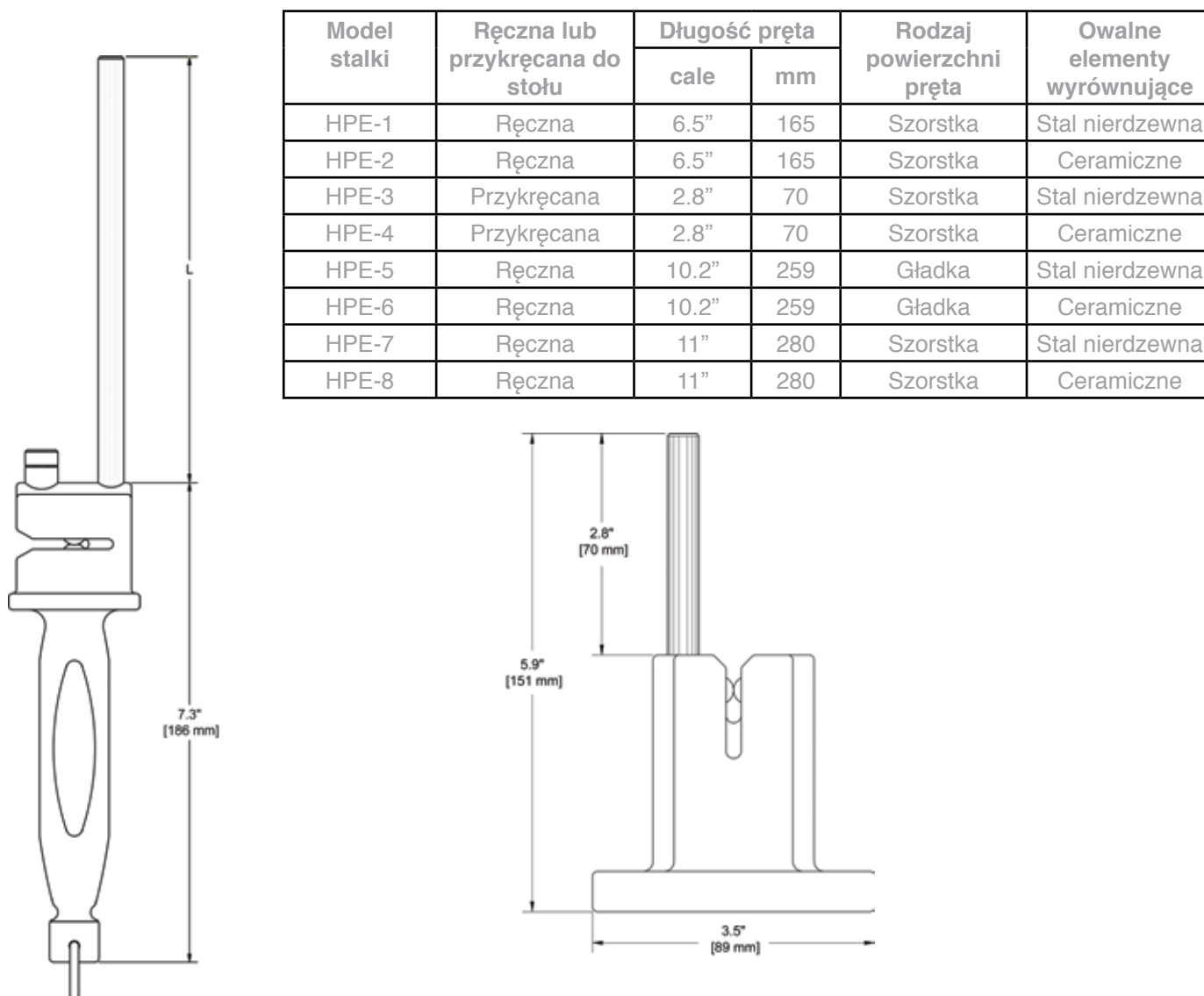


# STALKI

Linia narzędzi i urządzeń Cozzini PRIMEdge® to synonim utrzymania idealnego ostrza Twoich noży.

Zaprojektowane z myślą o liniach przetwórstwa mięsnego i liniach rozbiorowych, te innowacyjne narzędzia przywracają ostrzu Twoich noży właściwy kształt i wyrównują ich profil. Pręt ostrzy nóż, natomiast owalne elementy wyrównujące korygują ostrze tnące. Czy to krótki nóż do odkastniania, czy długi nóż rzeźniczy, Cozzini PRIMEdge® zapewnia idealną jakość ich ostrzy.

Pozbądź się problemów z ostrzeniem noży dzięki narzędziom PRIMEdge® firmy Cozzini.



4300 West Bryn Mawr Avenue Chicago, IL 60646-5943 U.S.A.

**COZZINI PRIMEdge**  
CUTTING EDGES AND SHARPENING SOLUTIONS

877-322-EDGE (3343) | [primedge.com](http://primedge.com) | [sales@primedge.com](mailto:sales@primedge.com)