



Nożyczki 6w1 230mm (12/48)

Cena brutto	14,44 zł
Cena netto	11,74 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	G01563
Kod producenta	G01563
Kod EAN	5901477184413
Producent	Narzędzia GEKO

Opis produktu

Nożyczki wielofunkcyjne 6w1 230mm - G01563

Wielofunkcyjne narzędzie łączące funkcje nożyczek z pięcioma dodatkowymi zastosowaniami. Ostrza wykonane ze stali nierdzewnej 2Cr13 o grubości 2,5 mm zapewniają trwałość, a ergonomiczna rękojeść z połączenia polipropylenu i gumy termoplastycznej gwarantuje pewny chwyt podczas pracy.

Długość całkowita 230 mm

Materiał ostrzy Stal 2Cr13

Grubość ostrzy 2,5 mm

Liczba funkcji 6 w 1

Charakterystyka

Stal nierdzewna 2Cr13

Stal nierdzewna 2Cr13 to stop chromowy zawierający około 13% chromu, co zapewnia odporność na korozję i utrzymanie ostrości. Grubość ostrzy 2,5 mm zwiększa wytrzymałość mechaniczną, umożliwiając cięcie twardszych materiałów bez odkształceń.

Ergonomiczna rękojeść PP+TPR

Połączenie polipropylenu (PP) jako sztywnej podstawy i gumy termoplastycznej (TPR) w miejscach chwytu redukuje zmęczenie dłoni podczas długotrwałej pracy. TPR zapewnia antypoślizgowe właściwości, zwiększając bezpieczeństwo użytkowania.

Kompaktowe wymiary

Długość 230 mm stanowi kompromis między zasięgiem roboczym a możliwością przechowywania w szufladzie lub torbie narzędziowej. Rozmiar odpowiada standardowi nożyczek gospodarczych, co ułatwia codzienną obsługę.

Sześć funkcji w jednym narzędziu

Konstrukcja integruje nożyczki z dziadkiem do orzechów, otwieraczem do butelek, nożem do kartonów, skrobakiem i obierakiem. Eliminuje to potrzebę posiadania osobnych narzędzi do podstawowych zadań w kuchni i warsztacie.

Specyfikacja techniczna

Model	G01563
Długość całkowita	230 mm
Materiał ostrzy	Stal nierdzewna 2Cr13
Grubość ostrzy	2,5 mm
Materiał rękojeści	PP (polipropylen) + TPR (guma termoplastyczna)
Liczba funkcji	6 w 1
Typ	Nożyczki wielofunkcyjne

Zastosowanie

- Cięcie papieru, tkanin i materiałów opakowaniowych
- Otwieranie opakowań kartonowych za pomocą zintegrowanego noża
- Łuskanie orzechów przy użyciu dziadka do orzechów
- Otwieranie butelek z zakrętkami i kapslami
- Obieranie warzyw i owoców
- Usuwanie etykiet i naklejek skrobakiem
- Prace porządkowe w warsztacie i garażu
- Przygotowywanie posiłków w kuchni

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i przechowywanie

Po użyciu należy oczyścić ostrza z resztek materiałów i osuszyć. Stal 2Cr13, mimo odporności na korozję, wymaga okresowego

smarowania w przypadku kontaktu z wilgocią. Narzędzie przechowywać w suchym miejscu, unikając długotrwałego narażenia na wysoką wilgotność.

Ostrzenie ostrzy

Ostrza ze stali 2Cr13 można ostrzyć standardowymi metodami – osełką lub ostrzałką mechaniczną. Zalecany kąt ostrzenia to około 30-40 stopni. Regularne ostrzenie utrzymuje efektywność cięcia i wydłuża żywotność narzędzia.