

Osełka 150mm 26150 VOREL



Cena brutto	2,24 zł
Cena netto	1,82 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	26150
Kod producenta	26150
Kod EAN	5906083261503
Producent	Vorel
Ilość [szt.]	1
Kształt	prostokątna
Jednostka	SZT
Wymiary [mm]	150
Ścierniwo	korund

Opis produktu

Osełka 150mm VOREL 26150 - Dwustronna Osełka do Ostrzenia

Dwustronna osełka o długości 150 mm przeznaczona do ostrzenia noży, narzędzi kuchennych i warsztatowych. Konstrukcja z dwoma gradacjami umożliwia zarówno wstępne ostrzenie, jak i precyzyjne wykończenie ostrza.

Długość 150 mm

Konstrukcja Dwustronna

Marka VOREL

Model 26150

Charakterystyka osełki do ostrzenia VOREL

Dwustronna gradacja ziarna

Strona o grubszej gradacji służy do usuwania większych uszkodzeń i nadawania wstępnego kształtu krawędzi tnącej. Strona o drobniejszej gradacji pozwala na precyzyjne wykończenie i uzyskanie gładkiej, ostrej powierzchni ostrza.

Długość robocza 150 mm

Wymiar 150 mm stanowi kompromis między powierzchnią roboczą a poręcznością. Taka długość wystarcza do ostrzenia większości noży kuchennych i narzędzi warsztatowych, zapewniając równomierne prowadzenie ostrza podczas pracy.

Uniwersalność zastosowań

Osełka nadaje się do ostrzenia różnych typów stali stosowanych w nożach kuchennych, narzędziach ogrodowych oraz sprzęcie warsztatowym. Pozwala na konserwację zarówno prostych, jak i lekko zakrzywionych krawędzi tnących.

Kompaktowe wymiary

Rozmiar osełki umożliwia przechowywanie w szufladzie kuchennej lub skrzynce narzędziowej. Nie wymaga dużej przestrzeni roboczej podczas użytkowania, co ułatwia pracę w warunkach domowych i warsztatowych.

Specyfikacja techniczna

Marka	VOREL
Model	26150
Długość	150 mm
Typ konstrukcji	Dwustronna
Liczba gradacji	2 (gruba i drobna)

Zastosowanie osełki do ostrzenia

- Ostrzenie noży kuchennych - szefowskich, uniwersalnych, do obierania
- Konserwacja nożyczek gospodarczych i krawieckich
- Ostrzenie dłut stolarskich i ślusarskich
- Naprawa krawędzi tnących sekatorów i nożyc ogrodowych
- Ostrzenie noży do obróbki skór i materiałów
- Konserwacja siekier i toporków
- Ostrzenie noży do strugania i rzeźbienia
- Przywracanie ostrości narzędziom warsztatowym

Użytkowanie i konserwacja osełki

Przygotowanie do pracy

Przed rozpoczęciem ostrzenia należy zwilżyć powierzchnię osełki wodą lub specjalnym olejem do ostrzenia. Nawilżenie zapobiega przegrzewaniu się ostrza i ułatwia usuwanie drobnych cząstek metalu z powierzchni kamienia.

Podczas ostrzenia należy prowadzić ostrze pod stałym kątem, zazwyczaj między 15 a 20 stopni w zależności od przeznaczenia narzędzia. Ruch powinien być równomierny, z lekkim dociskiem. Proces rozpoczyna się od strony o grubszej gradacji, przechodząc następnie do strony drobniejszej.

Po zakończeniu pracy osełkę należy oczyścić z resztek metalu i osadu, przepłukać wodą i wysuszyć. Regularne czyszczenie zapobiega zatykaniu się porów kamienia i utrzymuje jego właściwości ściernie. Osełkę należy przechowywać w suchym miejscu, zabezpieczoną przed wilgocią i upadkiem.

Rozróżnienie stopnia zużycia ostrza

Stan ostrza można ocenić testem papieru - dobrze naostrzone ostrze powinno przecinać arkusz papieru bez zaginania krawędzi. Tępe ostrze wymaga rozpoczęcia ostrzenia od grubszej gradacji, podczas gdy lekko stępione ostrze można odświeżyć jedynie drobniejszą stroną.

Produkty powiązane z ostrzeniem

Do kompleksowej konserwacji narzędzi tnących warto rozważyć uzupełnienie osełki o stal ostrzałkę do codziennego podtrzymywania ostrości, ociekacz do oleju ostrzałkowego oraz futerał ochronny do przechowywania osełki.

...