Dane aktualne na dzień: 20-02-2026 04:36

Link do produktu: https://xl-narzedzia.pl/oselka-150mm-26150-vorel-p-8087.html

Osełka 150mm 26150 VOREL

Cena brutto	**2,27 zł**
Cena netto	**1,85 zł**
Dostępność	**Dostępny od ręki**
Czas wysyłki	**natychmiast**
Numer katalogowy	**26150**
Kod producenta	**26150**
Kod EAN	**5906083261503**
Producent	**Vorel**
Jednostka	**SZT**
Wymiary [mm]	**150**
Ścierniwo	**korund**
Ilość [szt.]	**1**
Kształt	**prostokątna**

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 ścierne. 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.

```
```