

Osełka 200mm 26200 VOREL



Cena brutto	2,46 zł
Cena netto	2,00 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	26200
Kod producenta	26200
Kod EAN	5906083262005
Producent	Vorel
Jednostka	SZT
Ilość [szt.]	1
Granulacja	drobna / gruba
Ścierniwo	korund
Zastosowanie	metal
Wymiary [mm]	200
Kształt	prostokątna

Opis produktu

Osełka 200mm VOREL 26200

Dwustronna osełka do ręcznego ostrzenia noży i narzędzi tnących. Kamień szlifierski o długości 200 mm z warstwami o różnej ziarnistości umożliwia przywrócenie ostrości krawędzi tnących w warunkach domowych i warsztatowych.

Długość 200 mm

Model 26200

Producent VOREL

Konstrukcja Dwustronna

Charakterystyka osełki do ostrzenia

Dwustronna warstwa ścierna

Osełka posiada dwie powierzchnie robocze o różnej ziarnistości. Strona gruboziarnista służy do wstępnego ostrzenia i usuwania większych ubytków krawędzi, drobnoziarnista do wykańczania i polerowania ostrza. Eliminuje to konieczność posiadania dwóch oddzielnych kamieni.

Długość robocza 200 mm

Rozmiar 200 mm zapewnia odpowiednią powierzchnię do ostrzenia noży o długości ostrza do około 180 mm. Wystarczająca długość kamienia pozwala na wykonywanie płynnych ruchów ostrzących bez ryzyka ześlizgnięcia się ostrza poza powierzchnię roboczą.

Zastosowanie na mokro i sucho

Kamień można używać z wodą lub olejem mineralnym, co zmniejsza tarcie, odprowadza zanieczyszczenia i zapobiega przegrzewaniu ostrza. Możliwe jest również ostrzenie na sucho przy mniejszych pracach konserwacyjnych.

Masywna konstrukcja

Solidne wykonanie kamienia zapewnia stabilność podczas pracy. Odpowiednia grubość materiału ściernego pozwala na wieloletnie użytkowanie nawet przy regularnym ostrzeniu narzędzi.

Specyfikacja techniczna

Producent	VOREL
Model	26200
Długość	200 mm
Typ	Osełka dwustronna
Liczba warstw ściernych	2 (gruboziarnista i drobnoziarnista)
Zastosowanie	Noże, narzędzia tnące, dłuta

Zastosowanie osełki VOREL

- Ostrzenie noży kuchennych stalowych o różnej twardości stali
- Konserwacja noży myśliwskich i turystycznych
- Przywracanie ostrości sekatorom i nożycom ogrodniczym
- Ostrzenie dłut stolarskich i rzeźbiarskich

-
- Naprawa krawędzi tnących narzędzi ślusarskich
 - Ostrzenie noży do obróbki skór i materiałów
 - Konserwacja noży do rzemiosła i hobbystyki
 - Ostrzenie ostrzy do strugarek ręcznych

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed rozpoczęciem ostrzenia zaleca się nasączenie kamienia wodą przez 5-10 minut lub zwilżenie powierzchni olejem mineralnym. Zapewnia to lepsze warunki szlifowania i chroni ostrze przed przegrzaniem.

Technika ostrzenia

Podczas ostrzenia należy utrzymać stały kąt nachylenia ostrza względem powierzchni kamienia (zazwyczaj 15-20 stopni dla noży kuchennych, 20-25 stopni dla noży roboczych). Ruch ostrza powinien być jednostajny, z lekkim dociskiem, wzdłuż całej długości kamienia.

Czyszczenie osetki

Po zakończeniu pracy należy usunąć z powierzchni kamienia metalowe cząstki i osad za pomocą szczotki lub płukania wodą. Regularne czyszczenie zapobiega zatykaniu porów materiału ściernego i utrzymuje skuteczność ostrzenia.

Przechowywanie

Kamień należy przechowywać w suchym miejscu. Po użyciu z wodą zaleca się całkowite wysuszenie przed schowaniem, co zapobiega pękaniu materiału podczas zamarzania lub rozwojowi pleśni.