

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/oselka-diamentowa-150-x-50-mm-g600-yt-76087-yato-p-13919.html>

OSEŁKA DIAMENTOWA 150 X 50 MM G600 YT-76087 YATO

Cena brutto	16,41 zł
Cena netto	13,34 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	YT-76087
Kod producenta	YT-76087
Kod EAN	5906083037412
Producent	YATO

Opis produktu

Osełka diamentowa 150 x 50 mm G600 YT-76087 YATO

Osełka diamentowa YATO YT-76087 to narzędzie do ostrzenia z diamentowym nasiepem na stabilnej płycie stalowej. Gradacja 600 umożliwia precyzyjne ostrzenie i wygładzanie krawędzi noży oraz narzędzi tnących.

Gradacja G600
Wymiary 150 x 50 x 4 mm
Typ nasiepu Diamentowy
Model YT-76087

Charakterystyka osełki diamentowej YATO

Gradacja G600 do wykończenia krawędzi

Ziarnistość 600 oznacza średnią gradację, stosowaną do ostrzenia i wygładzania krawędzi po wstępnym ostrzeniu grubszymi osełkami. Umożliwia uzyskanie ostrej, ale nie lustrzanej krawędzi, odpowiedniej do codziennego użytkowania noży kuchennych i narzędzi warsztatowych.

Diamentowy nasiep na płycie stalowej

Cząstki diamentu naniesione na stalową podstawę zapewniają trwałość i skuteczność ostrzenia. Diament jako najtrwalszy materiał ścierny zachowuje właściwości przez długi okres użytkowania, nie wymaga formowania powierzchni jak tradycyjne kamienie osełkowe.

Kompaktowe wymiary 150 x 50 mm

Długość 150 mm umożliwia ostrzenie większości noży kuchennych i narzędzi warsztatowych w pełnym zakresie ostrza. Szerokość 50 mm zapewnia stabilną powierzchnię roboczą, ułatwiającą utrzymanie odpowiedniego kąta ostrzenia.

Stabilna konstrukcja stalowa

Płyta stalowa o grubości 4 mm stanowi sztywną podstawę dla diamentowego nasiepu, eliminując ugięcia podczas ostrzenia. Stabilna konstrukcja zwiększa precyzję i bezpieczeństwo pracy, szczególnie przy większym nacisku.

Specyfikacja techniczna

Model	YT-76087
Producent	YATO
Gradacja	G600
Typ nasiepu	Diamentowy
Wymiary (dł. x szer. x grub.)	150 x 50 x 4 mm
Materiał podstawy	Stal
Zastosowanie	Ostrzenie noży, narzędzi stolarskich i ogrodniczych

Zastosowanie osełki diamentowej

- Ostrzenie noży kuchennych o różnej długości ostrza
- Ostrzenie noży myśliwskich i turystycznych
- Ostrzenie dłut stolarskich i snycerskich
- Ostrzenie żelazek do strug ręcznych
- Ostrzenie sekatorów i nożyc ogrodniczych
- Ostrzenie narzędzi tokarskich i frezarskich
- Wygładzanie krawędzi po ostrzeniu grubszymi osełkami
- Usuwanie zadziorów z krawędzi tnących

Jak pracować z osełką diamentową G600

Osełki diamentowe wymagają zastosowania lekkiego oleju lub wody jako płynu smarującego, który odprowadza drobiny metalu z powierzchni. Gradacja 600 stosowana jest zwykle po wstępnym ostrzeniu osełką o gradacji 200-400. Zalecany kąt ostrzenia dla noży kuchennych to 15-20 stopni, dla narzędzi stolarskich 25-30 stopni. Po zakończeniu pracy osełkę należy oczyścić z pozostałości metalu miękką szczotką i osuszyć.

Porównanie gradacji osełek diamentowych

Gradacja 200-400 (gruboziarniste) - usuwanie większych uszkodzeń, wstępne kształtowanie krawędzi. Gradacja 600-800 (średnioziarniste) - standardowe ostrzenie, wykończenie krawędzi do codziennego użytku. Gradacja 1000-1200 (drobnoziarniste) - polerowanie krawędzi, uzyskiwanie bardzo ostrej krawędzi do precyzyjnych prac. Do kompleksowego ostrzenia zaleca się posiadanie co najmniej dwóch gradacji.