

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/oselka-diamentowa-pilnik-l-250-mm-yt-76080-yato-p-13916.html>

OSEŁKA DIAMENTOWA - PILNIK L-250 MM YT-76080 YATO

Cena brutto	18,73 zł
Cena netto	15,23 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	YT-76080
Kod producenta	YT-76080
Kod EAN	5906083037382
Producent	YATO

Opis produktu

Osełka diamentowa Yato YT-76080 – pilnik 250 mm z dwoma gradacjami

Osełka diamentowa Yato YT-76080 to profesjonalny pilnik do ostrzenia narzędzi tnących, wyposażony w dwustronną powierzchnię ścierną z nasypu diamentowego. Profil półokrągły zbieżny umożliwia ostrzenie zarówno płaskich, jak i wklęsłych krawędzi.

Długość całkowita 250 mm

Długość nasypu 150 mm

Gradacje 240 / 400

Profil Półokrągły zbieżny

Charakterystyka osełki diamentowej Yato YT-76080

Dwustronna powierzchnia ścierna z diamentu

Nasypowa warstwa diamentowa zapewnia trwałość znacznie przewyższającą tradycyjne osełki ceramiczne lub kamienne. Diament jako najtrwalszy materiał ścierny nie wytraca się podczas użytkowania, zachowując stałą gradację przez cały okres eksploatacji. Długość aktywnej powierzchni ściernej wynosi 150 mm.

Dwie gradacje: 240 i 400

Gradacja 240 (ziarnistość grubsza) służy do wstępnego szlifowania i odtwarzania ostro zniszczonych krawędzi. Gradacja 400 (ziarnistość drobniejsza) umożliwia dokładne wygładzanie i finalizowanie ostrza. Taki zestaw pozwala przeprowadzić pełny proces ostrzenia bez konieczności używania dodatkowych narzędzi.

Profil półokrągły zbieżny

Konstrukcja łącząca płaską stronę z półokrągłą umożliwia ostrzenie różnych typów krawędzi – od prostych ostrzy noży po wklęsłe brzeszczoty nożyczek, piły łańcuchowej czy haków. Zbieżność profilu ułatwia docieranie do trudno dostępnych fragmentów narzędzi.

Ergonomiczna rękojeść dwukomponentowa PVC

Rękojeść wykonana z twardego i miękkiego PVC zapewnia stabilny chwyt oraz redukuje zmęczenie dłoni podczas dłuższych sesji ostrzenia. Dwukomponentowa budowa przeciwdziała poślizgowi, zwiększając precyzję prowadzenia pilnika oraz bezpieczeństwo pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	YT-76080
Marka	Yato
Długość całkowita	250 mm
Długość nasypu diamentowego	150 mm
Profil	Półokrągły zbieżny
Gradacja strony 1	240 (szlifowanie wstępne)
Gradacja strony 2	400 (wygładzanie)
Materiał powierzchni ścierniej	Nasypowy diament
Materiał rękojeści	PVC dwukomponentowy

Zastosowanie osetki diamentowej

- Ostrzenie noży kuchennych – odtwarzanie ostrości ostrzy ze stali nierdzewnej, węglowej i ceramiki
- Ostrzenie noży specjalistycznych – noże myśliwskie, rzeźniczne, taktyczne
- Ostrzenie nożyczek – krawieckie, fryzjerskie, ogrodowe, techniczne
- Ostrzenie narzędzi ogrodniczych – sekatory, nożyce do żywopłotu
- Obróbka narzędzi ręcznych – dłuta, strugi, przecinaki
- Szlifowanie i wygładzanie metalowych krawędzi w pracach warsztatowych
- Ostrzenie brzeszczotów pił – piły łańcuchowe, piły ręczne
- Usuwanie zadziorów i wygładzanie spawów w obróbce metalu

Użytkowanie i konserwacja

Technika ostrzenia

Rozpocznij od gradacji 240, prowadząc ostrze pod kątem 15-20° względem powierzchni osełki. Wykonuj równomierne ruchy od nasady do czubka ostrza. Po uzyskaniu równej krawędzi przejdź do gradacji 400 w celu wygładzenia. Osełka diamentowa nie wymaga użycia wody ani oleju – można pracować na sucho lub z minimalnym zwilżeniem.

Konserwacja i czyszczenie

Po zakończeniu pracy usuń drobiny metalu szczotką o miękkim włosiu lub spłucz osełkę wodą z dodatkiem detergentu. Nie stosuj rozpuszczalników ani ściernych środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić nasypową warstwę diamentową. Przechowuj w suchym miejscu, zabezpieczając powierzchnię ścierną przed uszkodzeniami mechanicznymi.

Bezpieczeństwo pracy

Podczas ostrzenia stosuj rękawice ochronne oraz okulary, aby zabezpieczyć się przed kontaktem z ostrymi krawędziami i drobnymi cząstkami metalu. Stabilnie zamocuj osełkę lub przytrzymuj ją pewnie, aby uniknąć niekontrolowanych ruchów narzędzia. Nie ostrzysz narzędzi elektrycznych podczas ich pracy.

Produkty powiązane

Do kompleksowej pielęgnacji narzędzi tnących warto rozważyć uzupełnienie zestawu o osełki ceramiczne o wyższych gradacjach (600-1000) do finiszowania, stalki do prostowania krawędzi oraz oleje do konserwacji ostrzy. W przypadku pracy z nożami kuchennymi przydatne będą także prowadnice kątowe, gwarantujące stały kąt ostrzenia.

...