

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/oselka-owalna-225mm-26210-vorel-p-8714.html>

Osełka owalna 225mm / 26210 / VOREL



Cena brutto	1,33 zł
Cena netto	1,08 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	26210
Kod producenta	26210
Kod EAN	5906083262104
Producent	Vorel
Ścierniwo	węglik krzemu
Kształt	owalna
Wymiary [mm]	225
Jednostka	SZT

Opis produktu

Osełka owalna 225mm VOREL 26210

Ręczna osełka do ostrzenia wykonana z korundu o wydłużonym, owalnym kształcie. Przeznaczona do konserwacji ostrzy kos, noży, sekatorów i innych narzędzi tnących w gospodarstwach rolnych, ogrodach i warsztatach.

Długość 225 mm

Materiał ścierny Korund

Kształt Owalny

Model 26210

Charakterystyka osełki owalnej do ostrzenia

Materiał ścierny z korundu

Korund to twardy materiał ceramiczny (tlenek glinu) o twardości 9 w skali Mohsa. Zapewnia skuteczne zdejmowanie materiału z ostrza przy zachowaniu równomiernej struktury ziarna, co przekłada się na trwałość osełki i powtarzalność efektów ostrzenia.

Owalny profil roboczo-ergonomiczny

Wydłużony kształt owalny o długości 225 mm umożliwia pewny chwyt dłonią i zapewnia dużą powierzchnię roboczą. Profil bez ostrych krawędzi redukuje ryzyko urazów podczas pracy i ułatwia prowadzenie osetki wzdłuż krzywizny ostrza kosy.

Uniwersalność zastosowania

Osetka nadaje się do ostrzenia narzędzi o różnej geometrii ostrza – od płaskich noży i sekatorów po zakrzywione kosy. Jeden rozmiar wystarczy do większości prac konserwacyjnych w gospodarstwie domowym i ogrodzie.

Kompaktowe wymiary

Długość 225 mm stanowi kompromis między powierzchnią roboczą a poręcznością. Osetka mieści się w kieszeni fartucha lub torbie narzędziowej, co ułatwia transport na pole lub do ogrodu podczas prac sezonowych.

Specyfikacja techniczna

Producent	VOREL
Model	26210
Długość	225 mm
Kształt	Owalny
Materiał ścierny	Korund (tlenek glinu)
Zastosowanie	Noże, kosy, sekatory, narzędzia ogrodnicze

Zastosowanie osetki owalnej

- Ostrzenie kos tradycyjnych podczas koszenia trawy i zbóż
- Konserwacja noży kuchennych o prostym ostrzu
- Naostrzanie sekatorów i nożyc ogrodniczych
- Ostrzenie noży do obróbki drewna i materiałów miękkich
- Przywracanie ostrości nożom myśliwskim i turystycznym
- Konserwacja narzędzi tnących w warsztatach rolniczych
- Ostrzenie noży do skór w garbarstwie
- Prace konserwacyjne przy narzędziach tnących w sadach i winnicach

Użytkowanie i konserwacja

Technika ostrzenia kos

Osełkę prowadzi się wzdłuż krawędzi tnącej kosi od nasady do czubka, utrzymując stały kąt ostrzenia (zazwyczaj 20-30 stopni). Przed pracą osełkę należy zwilżyć wodą, co ułatwia usuwanie zanieczyszczeń i zapobiega przegrzewaniu ostrza. Po zakończeniu pracy osełkę czyści się wodą i suszy.

Bezpieczeństwo pracy

Podczas ostrzenia należy stosować rękawice ochronne, aby uniknąć skaleczenia ostrym ostrzem. Osełkę prowadzi się ruchem od siebie, zachowując stabilną pozycję ciała. Narzędzie ostrzące powinno być bezpiecznie zamocowane lub przytrzymywane w sposób wykluczający niekontrolowane przemieszczenie.

Produkty powiązane

Do kompleksowej konserwacji narzędzi tnących warto rozważyć dodatkowe akcesoria: osełki o drobniejszym ziarnie do wykańczania ostrza, kamienie osełkowe do ostrzenia stacjonarnego oraz oleje konserwacyjne zabezpieczające ostrza przed korozją.

...