



## Osełka owalna 9" GEKO G01320

Cena brutto	<b>1,92 zł</b>
Cena netto	<b>1,56 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>G01320</b>
Kod producenta	<b>G01320</b>
Kod EAN	<b>5901477106385</b>
Producent	<b>Narzędzia GEKO</b>

### Opis produktu

#### Osełka owalna 9" GEKO G01320

Ręczny kamień szlifierski w klasycznym owalnym kształcie, przeznaczony do ostrzenia narzędzi tnących metodą tradycyjną. Długość robocza 9 cali zapewnia wygodną pracę z różnymi typami ostrzy.

Długość 227 mm (9")

Szerokość 31 mm

Grubość 14 mm

Kształt Owalny

### Charakterystyka

#### Kształt owalny

Profil owalny umożliwia szlifowanie zarówno na płaskiej powierzchni, jak i na zaokrąglonych krawędziach. Dzięki temu można ostrzyć zarówno proste ostrza noży, jak i zakrzywione elementy nożyczek czy siekier.

#### Wymiar 9 cali

Długość robocza 227 mm stanowi kompromis między mobilnością a wygodą pracy. Powierzchnia szlifująca wystarcza do sprawnego ostrzenia narzędzi o różnej długości ostrza, od szczyrzyków po kosy.

### Kompaktowe wymiary

Grubość 14 mm i szerokość 31 mm zapewniają stabilność podczas pracy, jednocześnie pozwalając na przechowywanie osetki w standardowych skrzynkach narzędziowych lub szufladach kuchennych.

### Metoda ręczna

Ostrzenie ręczne na osetce daje pełną kontrolę nad kątem szlifowania i dociskiem. Proces wymaga wprawy, ale pozwala precyzyjnie dostosować ostrość do typu narzędzia i charakteru pracy.

## Specyfikacja techniczna

Model	G01320
Producent	GEKO
Długość	227 mm
Szerokość	31 mm
Grubość	14 mm
Rozmiar nominalny	9 cali
Kształt przekroju	Owalny

## Zastosowanie

- Ostrzenie noży kuchennych i uniwersalnych
- Szlifowanie ostrzy siekier i toporków
- Ostrzenie kos i sierpów
- Konserwacja nożyczek gospodarczych i ogrodniczych
- Ostrzenie scyzoryków i noży składanych
- Szlifowanie dłut i narzędzi ręcznych
- Ostrzenie noży do skóry i tkanin
- Konserwacja narzędzi ogrodniczych

### Sposób użytkowania

Przed pracą należy zwilżyć powierzchnię osetki wodą lub olejem szlifierskim. Ostrze prowadzi się po kamieniu pod odpowiednim kątem (zwykle 15-20° dla noży kuchennych, 25-30° dla narzędzi ogrodniczych), wykonując równomierne ruchy. Po zakończeniu pracy osetkę należy oczyścić z drobinek metalu i osuszyć. Regularne czyszczenie zapobiega zapychaniu porów kamienia i utrzymuje jego skuteczność szlifierską.

---

## Produkty powiązane

Do kompleksowej konserwacji narzędzi tnących warto rozważyć zestaw kilku osełek o różnej gradacji ziarna - od grubszej do usuwania większych uszkodzeń, po drobniejszą do wykańczania ostrza. Przydatny może być również olej szlifierski lub pasta polerska do końcowego wykończenia krawędzi tnącej.