

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/oselkakamienie-do-ostrzenia-nozy-kd11271-kraftdele-p-63637.html>

OSEŁKA/KAMIENIE DO OSTRZENIA NOŻY KD11271 KRAFT&DELE

Cena brutto	48,80 zł
Cena netto	39,67 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD11271
Kod producenta	KD11271
Kod EAN	5903957016887
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Osełka / Kamienie do ostrzenia noży KD11271

KD11271 to zestaw kamieni ściernych przeznaczony do ręcznego ostrzenia noży kuchennych, narzędzi ogrodniczych i warsztatowych. Zróżnicowana gradacja powierzchni ostrzących pozwala przeprowadzić pełny proces ostrzenia — od usunięcia ubytków krawędzi po jej wygładzenie i wykończenie — bez konieczności stosowania dodatkowych środków chemicznych.

Model KD11271

Typ Zestaw kamieni ostrzących

Materiał ścierny Ścierniwo syntetyczne

Podstawa Antypoślizgowa

Charakterystyka zestawu

Zróżnicowana gradacja

Zestaw zawiera kamienie o różnej ziarnistości. Kamień gruboziarnisty służy do wstępnego kształtowania krawędzi — usuwa wyszczerbienia i przywraca właściwy kąt ostrza. Kamień drobnoziarnisty wygładza i wykańcza krawędź, co bezpośrednio przekłada

się na jakość cięcia.

Ścierniwo syntetyczne

Kamienie wykonane z syntetycznego materiału ściernego charakteryzują się jednorodną strukturą ziarna i powtarzalną skutecznością ostrzenia. Materiał syntetyczny jest odporny na zużycie i nie wymaga nasączania olejem — wystarczy woda lub ostrzenie na sucho, zależnie od preferencji użytkownika.

Antypoślizgowa podstawa

Podstawa stabilizuje kamień na blacie roboczym podczas ostrzenia. Eliminuje ryzyko przesunięcia się narzędzia w trakcie pracy, co ma znaczenie zarówno dla bezpieczeństwa, jak i dla utrzymania stałego kąta ostrzenia — kluczowego parametru decydującego o rezultacie końcowym.

Kompaktowe wymiary

Niewielkie rozmiary zestawu ułatwiają przechowywanie w szufladzie kuchennej, skrzynce narzędziowej lub plecaku. Zestaw nadaje się zarówno do użytku stacjonarnego, jak i w terenie — np. podczas prac w ogrodzie lub na działce.

Specyfikacja techniczna

Model	KD11271
Typ produktu	Osełka / zestaw kamieni do ostrzenia
Materiał ścierny	Ścierniwo syntetyczne
Podstawa	Antypoślizgowa
Zastosowanie	Noże, siekiery, dłuta, narzędzia ręczne
Zawartość zestawu	Kamienie ostrzące, podstawka antypoślizgowa
Gwarancja	12 miesięcy

Zastosowanie

Zestaw przeznaczony jest do ręcznego ostrzenia narzędzi z krawędzią tnącą wykonaną ze stali węglowej, stali nierdzewnej oraz ceramiki. Typowe zastosowania obejmują:

- Noże kuchenne — szefowskie, do filetowania, do chleba
- Noże kieszonkowe i survivalowe

-
- Siekiery i toporki ogrodnicze
 - Dłuta stolarskie i rzeźbiarskie
 - Nożycy krawieckie i ogrodnicze
 - Noże do tapet i skalpele techniczne
 - Narzędzia do obróbki skóry

Użytkowanie i konserwacja

Technika ostrzenia na kamieniu

Ostrze prowadzi się pod stałym kątem względem powierzchni kamienia — dla noży kuchennych zazwyczaj 15–20 stopni, dla narzędzi roboczych 20–25 stopni. Ostrzenie rozpoczyna się od kamienia gruboziarnistego, a kończy na drobnoziarnistym. Po zakończeniu pracy kamień należy przepłukać czystą wodą i wysuszyć przed odłożeniem.

Konserwacja kamieni

Kamienie syntetyczne nie wymagają specjalnej konserwacji. Jeśli na powierzchni gromadzi się osad metaliczny (szlam ostrzący), należy przemyć kamień wodą z użyciem szczotki. Nie zaleca się stosowania agresywnych środków czyszczących, które mogą naruszyć strukturę ścierniwa.