

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/osełki-diamentowe-mini-kpl3-szt-26140-vorel-p-13583.html>

OSEŁKI DIAMENTOWE MINI KPL/3 SZT 26140 VOREL

Cena brutto	9,30 zł
Cena netto	7,56 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	26140
Kod producenta	26140
Kod EAN	5906083037429
Producent	Vorel

Opis produktu

Osełki diamentowe mini Vorel 26140 - zestaw 3 sztuki

Kompaktowy zestaw trzech osełek diamentowych do precyzyjnego ostrzenia noży i narzędzi tnących. Nasyp diamentowy na perforowanej blasze stalowej zapewnia trwałość i skuteczność ostrzenia na sucho, bez konieczności stosowania wody lub oleju.

Wymiary osełki 75 × 25 mm

Gradacje ziarna 180, 260, 360

Typ nasypu Diamentowy

Metoda ostrzenia Na sucho

Charakterystyka osełek diamentowych Vorel

Trzy gradacje ziarna diamentowego

Zestaw zawiera osełki o gradacji 180 (gruboziarnista), 260 (średnioziarnista) i 360 (drobnoziarnista). Gradacja 180 służy do szybkiego usuwania materiału i naprawy uszkodzonych krawędzi, 260 do wstępnego ostrzenia, a 360 do wykańczania i polerowania ostrza.

Perforowana blacha stalowa jako podłoże

Nasyp diamentowy osadzony jest na perforowanej blasze stalowej, co zwiększa stabilność struktury i zapobiega odkształceniom podczas intensywnego użytkowania. Perforacja ułatwia odprowadzanie zeszlifowanego materiału.

Blok z tworzywa sztucznego

Każda osełka wyposażona jest w blok mocujący z tworzywa, który zapewnia pewny chwyt podczas ostrzenia i chroni dłoń przed kontaktem z ostrymi krawędziami narzędzi. Ergonomiczny kształt ułatwia utrzymanie prawidłowego kąta ostrzenia.

Ostrzenie na sucho

Osełki diamentowe nie wymagają stosowania wody, oleju ani innych płynów chłodzących. Proces ostrzenia przebiega szybciej, a brak płynów eliminuje konieczność czyszczenia po zakończeniu pracy i umożliwia użycie w każdych warunkach.

Specyfikacja techniczna

Model	Vorel 26140
Wymiary osełki	75 x 25 mm
Liczba elementów w zestawie	3 sztuki
Gradacja ziarna	180, 260, 360
Materiał nasypu	Diament syntetyczny
Materiał podłoża	Perforowana blacha stalowa
Materiał uchwytu	Tworzywo sztuczne
Metoda ostrzenia	Na sucho (bez wody i oleju)
Producent	Vorel

Zastosowanie osełek diamentowych mini

- Ostrzenie noży kuchennych o różnych typach stali
- Konserwacja noży myśliwskich i survivalowych
- Ostrzenie scyzoryków i noży składanych
- Naprawa i ostrzenie dłut i narzędzi rzeźbiarskich
- Ostrzenie narzędzi ogrodniczych (sekatory, noże szczepiarskie)
- Konserwacja narzędzi modelarskich i precyzyjnych
- Ostrzenie haczyków i narzędzi wędkarskich
- Użycie w warunkach polowych i podczas wyjazdów

Jak dobrać gradację do rodzaju pracy

Rozpocznij od osetki 180, jeśli ostrze jest mocno stępione lub uszkodzone. Następnie przejdź do gradacji 260 w celu wyrównania krawędzi i uzyskania podstawowej ostrości. Zakończ procesem na osetce 360, która zapewni gładkie wykończenie i maksymalną ostrość. Przy regularnej konserwacji wystarczy użycie gradacji 260 i 360.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy sprawdzić, czy nasyp diamentowy jest wolny od zabrudzeń produkcyjnych. Podczas ostrzenia utrzymuj stały kąt nachylenia ostrza względem powierzchni osetki - dla większości noży kuchennych zaleca się kąt 15-20 stopni.

Prowadź ostrze wzdłuż osetki ruchem od podstawy do czubka, zachowując równomierny nacisk. Unikaj zbyt silnego dociskania, które może prowadzić do przegrzania ostrza i uszkodzenia jego struktury. Po zakończeniu pracy wytrzyj osetkę suchą szmatką, usuwając zeszlifowany materiał.

Kompaktowe wymiary 75 × 25 mm umożliwiają przechowywanie zestawu w szufladzie, skrzynce narzędziowej lub zabranie w podróż. Osetki nie wymagają specjalnych warunków przechowywania - należy jedynie chronić je przed wilgocią i uderzeniami mechanicznymi.

Sprawdzanie ostrości po ostrzeniu

Ostrość ostrza można sprawdzić testem papieru - prawidłowo naostrzone ostrze powinno przecinać kartkę papieru utrzymaną w powietrzu bez zgniatania. Innym sposobem jest test na włosie lub pomidorze - ostre ostrze przecina skórkę bez ślizgania się.

...