

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ostrza\u0142ka-do-no\u017cy-2w1-yg-02353-yato-p-9494.html>

OSTRZA\u0142KA DO NO\u017cy 2W1 / YG-02353 / YATO

Cena brutto	19,37 z\u0142
Cena netto	15,75 z\u0142
Dost\u0119pno\u015b\u0107	Dost\u0119pny od r\u0119ki
Czas wys\u0142ki	natychmiast
Numer katalogowy	YG-02353
Kod producenta	YG-02353
Kod EAN	5906083000096
Producent	YATO
Rozmiar	uniwersalny
Jednostka	SZT

Opis produktu

Ostrza\u0142ka do no\u017cy 2w1 YATO YG-02353

Dwustopniowa ostrza\u0142ka z systemem diamentowo-ceramicznym, przeznaczona do ostrzenia no\u017cy stalowych i ceramicznych. Wyposa\u017cona w przyssawk\u0119 umo\u017cliwiaj\u0105c\u0105 stabilny mont\u0105 na powierzchniach g\u0142adkich.

Typ ostrza I Diamentowe

Typ ostrza II Ceramiczne

Monta\u017c Przyssawka

Materia\u0142 korpusu ABS

Charakterystyka techniczna ostrza\u0142ki YATO

Dwustopniowy system ostrzenia

Ostrza\u0142ka wykorzystuje dwa etapy obr\u00f3bki ostrza. Pierwszy etap z u\u017cyciem wk\u0142adu diamentowego przywraca geometri\u0119 kraw\u0119d\u017cy tn\u0105cej poprzez usuni\u0119cie wi\u0119kszych uszkodze\u0144 i wypracowanie k\u0105ta ostrzenia. Drugi etap z ceramik\u0105 wyg\u0142adza i poleruje ostrze, zwi\u0119kszaj\u0105c trwa\u0142o\u015b\u0107 naostrzenia.

Kompatybilność z nożami ceramicznymi

Wkład diamentowy umożliwia ostrzenie noży ceramicznych, które ze względu na twardość materiału (9 w skali Mohsa) nie mogą być ostrzone tradycyjnymi ostrzałkami stalowymi. Diament jako jedyny materiał twardszy od ceramiki zapewnia skuteczne szlifowanie krawędzi.

Stabilizacja przyssawką

Zintegrowana przyssawka pozwala na mocowanie ostrzałki do blatów roboczych, płytek ceramicznych lub innych gładkich powierzchni. Stabilne zamocowanie eliminuje przesuwanie się narzędzia podczas ostrzenia, co zwiększa bezpieczeństwo pracy i precyzję kąta prowadzenia ostrza.

Korpus z tworzywa ABS

Akrylonitrylo-butadieno-styren (ABS) charakteryzuje się odpornością na uderzenia i ścieranie przy jednoczesnej lekkości konstrukcji. Materiał nie reaguje z wodą i detergentami, co ułatwia utrzymanie higieny podczas ostrzenia noży kuchennych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02353
Producent	YATO
Typ wkładu ostrzącego I	Diamentowy (ostrzenie wstępne)
Typ wkładu ostrzącego II	Ceramiczny (ostrzenie wykańczające)
Kompatybilność	Noże stalowe, noże ceramiczne
System mocowania	Przyssawka
Materiał korpusu	ABS (akrylonitrylo-butadieno-styren)
Liczba etapów ostrzenia	2 (wstępne + wykańczające)

Zastosowanie ostrzałki 2w1

- Ostrzenie noży kuchennych stalowych – szatkownice, tasaki, noże szefa kuchni
- Regeneracja ostrzy noży ceramicznych – noże do warzyw i owoców
- Przywracanie ostrości nożom uniwersalnym i do obierania
- Konserwacja noży turystycznych i outdoorowych ze stali nierdzewnej
- Ostrzenie noży składanych z blokadą ostrza
- Naostrzanie noży do filetowania ryb i mięsa
- Utrzymanie narzędzi tnących w warsztatach i zakładach przemysłowych

Użytkowanie i konserwacja

Prawidłowa technika ostrzenia

Nóż prowadzić przez szczeliny ostrzałki ruchem od rękojeści do czubka ostrza, zachowując stały docisk i kąt. Rozpocząć od wkładu diamentowego (3-5 przejść), następnie wykończyć ceramicznym (2-3 przejścia). Po zakończeniu ostrzyć ostrze należy przetrzeć wilgotną szmatką w celu usunięcia pyłu metalicznego.

Czyszczenie i przechowywanie

Wkłady ostrzące czyścić szczoteczką lub przepłukać pod bieżącą wodą. Nie stosować myjek ciśnieniowych ani zmywarek, które mogą uszkodzić przyssawkę. Przechowywać w suchym miejscu, z dala od źródeł ciepła. Przyssawkę okresowo przemywać wodą z mydłem dla zachowania przyczepności.

Produkty powiązane

Do kompleksowej konserwacji noży warto rozważyć: osetki wodne do ostrzenia ręcznego (gradacja 1000-6000), paski skórzane do polerowania ostrzy, ochroniacz magnetyczny do bezpiecznego przechowywania noży oraz spray do konserwacji noży ze stali węglowej.