

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ostrzalka-do-nozy-2w1-yg-02353-yato-p-9494.html>

## OSTRZAŁKA DO NOŻY 2W1 / YG-02353 / YATO

|                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| Cena brutto      | <b>19,37 zł</b>         |
| Cena netto       | <b>15,75 zł</b>         |
| Dostępność       | <b>Dostępny od ręki</b> |
| Czas wysyłki     | <b>natychmiast</b>      |
| Numer katalogowy | <b>YG-02353</b>         |
| Kod producenta   | <b>YG-02353</b>         |
| Kod EAN          | <b>5906083000096</b>    |
| Producent        | <b>YATO</b>             |
| Jednostka        | <b>SZT</b>              |
| Rozmiar          | <b>uniwersalny</b>      |

### Opis produktu

#### Ostrzałka do noży 2w1 YATO YG-02353

Dwustopniowa ostrzałka z systemem diamentowo-ceramicznym, przeznaczona do ostrzenia noży stalowych i ceramicznych. Wyposażona w przyssawkę umożliwiającą stabilny montaż na powierzchniach gładkich.

Typ ostrza I Diamentowe

Typ ostrza II Ceramiczne

Montaż Przyssawka

Materiał korpusu ABS

### Charakterystyka techniczna ostrzałki YATO

#### Dwustopniowy system ostrzenia

Ostrzałka wykorzystuje dwa etapy obróbki ostrza. Pierwszy etap z użyciem wkładu diamentowego przywraca geometrię krawędzi tnącej poprzez usunięcie większych uszkodzeń i wypracowanie kąta ostrzenia. Drugi etap z ceramiką wygładza i poleruje ostrze, zwiększając trwałość 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.