

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ostrzalka-do-nozy-2w1-yg-02354-yato-p-8174.html>

OSTRZAŁKA DO NOŻY 2W1 YG-02354 YATO

Cena brutto	10,17 zł
Cena netto	8,27 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02354
Kod producenta	YG-02354
Kod EAN	5906083000102
Producent	YATO
Jednostka	SZT

Opis produktu

Ostrzałka do noży 2w1 YG-02354 YATO

Dwustopniowa ostrzałka mechaniczna do noży stalowych z ostrzami z węgliku wolframu i ceramiki. Kompaktowa konstrukcja z korpusem ABS i antypoślizgową podstawą zapewnia stabilność podczas ostrzenia.

Typ ostrzy Węglik wolframu + ceramika

Materiał korpusu ABS

Zastosowanie Noże stalowe gładkie

Model YG-02354

Charakterystyka ostrzałki do noży YATO

Dwustopniowy system ostrzenia

Pierwszy etap z węglikiem wolframu usuwa uszkodzenia i przywraca kształt ostrza. Drugi etap z ceramiką wygładza i poleruje krawędź, zwiększając ostrość. Takie rozwiązanie pozwala na kompleksową regenerację noża w jednym urządzeniu.

Ostrza z węgliku wolframu

Węglík wolframu charakteryzuje się twardością około 9 w skali Mohsa, co umożliwia efektywne ostrzenie większości noży kuchennych ze stali nierdzewnej. Stosowany w pierwszym etapie do szybkiego usuwania materiału i kształtowania krawędzi tnącej.

Ceramiczne ostrza wykańczające

Ceramika techniczna stosowana w drugim etapie ma strukturę o drobnej granulacji, która wygładza powierzchnię ostrza po wstępnym ostrzeniu. Proces ten redukuje mikronierówności i zwiększa trwałość ostrości noża.

Korpus z tworzywa ABS

ABS to termoplast odporny na uderzenia i ścieranie, co zapewnia trwałość konstrukcji przy częstym użytkowaniu. Antypoślizgowa podstawa stabilizuje ostrzałkę podczas pracy, eliminując ryzyko przesunięcia się urządzenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02354
Producent	YATO
Typ ostrzałki	Mechaniczna, dwustopniowa
Materiał ostrzy - etap 1	Węglík wolframu
Materiał ostrzy - etap 2	Ceramika
Materiał korpusu	ABS
Podstawa	Antypoślizgowa
Przeznaczenie	Noże stalowe gładkie

Zastosowanie ostrzałki do noży

- Ostrzenie noży kuchennych ze stali nierdzewnej
- Regeneracja noży szefa kuchni i santoku
- Ostrzenie noży uniwersalnych do warzyw
- Konserwacja noży do mięsa i filetowania
- Ostrzenie noży turystycznych i survivalowych
- Naprawa krawędzi tnącej noży składanych
- Użytkowanie domowe i profesjonalne w gastronomii

Ograniczenia kompatybilności

Ostrzałka przeznaczona jest wyłącznie do noży z gładką krawędzią. Nie nadaje się do ostrzenia noży ząbkowanych, ceramicznych, nożyczek ani narzędzi z ostrzami o nietypowym kącie szlif. Przed użyciem należy sprawdzić rodzaj stali noża.

Użytkowanie i konserwacja

Podczas ostrzenia należy przesuwac nóż przez szczeliny ostrzałki kilkakrotnie z lekkim naciskiem, zachowując stały kąt. Rozpoczynać od etapu z węglikiem wolframu, następnie przejść do ceramiki. Po zakończeniu pracy wytrzeć nóż z drobnych cząstek metalu.

Ostrzałkę czyścić suchą szczotką lub dmuchawą, usuwając zgromadzone w szczelinach metal. Nie myć pod bieżącą wodą, aby uniknąć korozji elementów metalowych. Przechowywać w suchym miejscu, z dala od wilgoci.

Częstotliwość ostrzenia

W warunkach domowych noże należy ostrzyć co 2-4 tygodnie w zależności od intensywności użytkowania. W gastronomii profesjonalnej ostrzenie może być wymagane nawet codziennie. Regularna konserwacja zapobiega nadmiernemu stępieniu i ułatwia proces regeneracji ostrza.