

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ostrzaalka-do-nozy-2w1-yg-02355-yato-p-46567.html>



Ostrzałka do noży 2w1 YG-02355 Yato

Cena brutto	18,84 zł
Cena netto	15,32 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	YG-02355
Kod producenta	YG-02355
Kod EAN	5906083084560
Producent	YATO

Opis produktu

Ostrzałka do noży 2w1 YG-02355 Yato

Dwuetapowa ostrzałka manualna do noży kuchennych z funkcją grubego szlifowania i precyzyjnego polerowania ostrza. Produkt przeznaczony do ostrzenia stępionych noży w warunkach domowych i profesjonalnych.

Typ ostrzałki Manualna 2w1

Liczba etapów 2 sekcje ostrzące

Model YG-02355

Producent Yato

Charakterystyka ostrzałki do noży Yato

System dwuetapowego ostrzenia

Pierwsza sekcja służy do grubego przeszlifowania mocno stępionych ostrzy, usuwając większe uszkodzenia i nierówności. Druga sekcja odpowiada za precyzyjne polerowanie krawędzi, co zapewnia gładkie, ostre wykończenie noża.

Ergonomiczna konstrukcja uchwytu

Rączka ostrzałki zaprojektowana z myślą o stabilnym chwycie podczas pracy. Kształt i materiał uchwytu minimalizują ryzyko poślizgnięcia, co zwiększa bezpieczeństwo podczas ostrzenia noży.

Materiały konstrukcyjne

Elementy ostrzące wykonane z trwałych materiałów abrazyjnych, które zachowują właściwości przez długi okres użytkowania. Obudowa odporna na działanie wilgoci i typowe warunki kuchenne.

Uniwersalność zastosowania

Ostrzałka współpracuje z większością standardowych noży kuchennych ze stali nierdzewnej. Nie wymaga źródła zasilania ani specjalistycznych umiejętności obsługi.

Specyfikacja techniczna

Model produktu	YG-02355
Marka	Yato
Typ ostrzałki	Manualna, dwuetapowa
Liczba sekcji ostrzących	2 (grube szlifowanie + polerowanie)
Typ noży	Noże kuchenne ze stali nierdzewnej
Rodzaj zasilania	Brak (obsługa manualna)

Zastosowanie ostrzałki manualnej

- Ostrzenie noży kuchennych do krojenia mięsa, warzyw i owoców
- Przywracanie ostrości stępionym nożom szefa kuchni
- Konserwacja noży w gospodarstwach domowych
- Utrzymanie ostrości noży w restauracjach i punktach gastronomicznych
- Naprawa drobnych uszkodzeń krawędzi tnącej
- Regularne odświeżanie ostrza między profesjonalnymi ostrzeniami
- Szybkie ostrzenie noży podczas przygotowywania posiłków

Użytkowanie i konserwacja

Sposób użycia ostrzałki 2w1

Ostrzenie rozpoczyna się od pierwszej sekcji (grube szlifowanie) - należy przeciągnąć ostrze noża przez szczelinę kilkakrotnie,

zachowując stały kąt i lekki docisk. Następnie nóż przeciąga się przez drugą sekcję (polerowanie) w celu wygładzenia krawędzi. Zaleca się wykonanie 3-5 przejść przez każdą sekcję w zależności od stopnia stępienia noża.

Konserwacja i czyszczenie

Po użyciu należy usunąć drobne cząstki metalu z powierzchni ostrzałki za pomocą suchej szczoteczki lub ściereczki. Nie zaleca się mycia ostrzałki pod bieżącą wodą ani w zmywarce. Przechowywać w suchym miejscu, z dala od źródeł wilgoci.

Kompatybilność z nożami

Ostrzałka przeznaczona jest do noży ze stali nierdzewnej o standardowej twardości. Nie należy używać do ostrzenia noży ceramicznych, ząbkowanych (np. do pieczywa) ani noży z powłokami specjalnymi. Kąt ostrzenia dostosowany jest do typowych noży kuchennych zachodnich (około 20 stopni na stronę).