

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ostrzalka-do-nozy-3w1-yg-02351-yato-p-8176.html>

## OSTRZAŁKA DO NOŻY 3W1 YG-02351 YATO

Cena brutto	<b>18,26 zł</b>
Cena netto	<b>14,85 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02351</b>
Kod producenta	<b>YG-02351</b>
Kod EAN	<b>5906083000072</b>
Producent	<b>YATO</b>
Jednostka	<b>SZT</b>

### Opis produktu

#### Ostrzałka do noży 3w1 YATO YG-02351

Wielofunkcyjna ostrzałka przeznaczona do ostrzenia noży stalowych i ceramicznych w warunkach domowych oraz profesjonalnych. System trzech różnych ostrzy umożliwia przeprowadzenie pełnego cyklu ostrzenia - od wstępnego odnawiania krawędzi po wykończenie zapewniające ostrość brzojwy.

Typ konstrukcji **3 ostrza robocze**

Materiał korpusu **ABS**

Kompatybilność **Noże stalowe i ceramiczne**

Konstrukcja **Wymowana część robocza**

### Charakterystyka techniczna ostrzałki YATO

#### Ostrze diamentowe do noży ceramicznych

Ostrze diamentowe służy do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych, które wymagają materiału o wyższej twardości. Diamenty skutecznie odnawiają uszkodzoną krawędź tnącą w ceramice, przywracając podstawową geometrię ostrza bez ryzyka pęknięć materiału.

### Ostrze z węgliku wolframu do noży stalowych

Węglik wolframu charakteryzuje się twardością umożliwiającą efektywne ostrzenie wstępne noży ze stali węglowej i nierdzewnej. Usuwa większe uszkodzenia krawędzi, przywraca kąt ostrzenia i przygotowuje nóż do etapu wykańczającego.

### Ostrze ceramiczne do wykańczania

Ceramiczne ostrze wykańczające służy do finalizacji procesu ostrzenia. Wygładza mikronierówności pozostawione przez ostrzenie wstępne, zapewniając gładką, ostrą krawędź tnącą. Stosowane jako ostatni etap dla wszystkich typów noży.

### Wymowana część robocza

Konstrukcja z wymowaną częścią roboczą umożliwia dokładne oczyszczenie ostrzy z metalowych i ceramicznych pyłów powstających podczas ostrzenia. Regularne czyszczenie zapobiega zatykaniu się szczelin i utrzymuje skuteczność ostrzenia na stałym poziomie.

### Korpus z tworzywa ABS

Korpus wykonany z tworzywa ABS charakteryzuje się odpornością na uderzenia i ścieranie. Materiał ten zachowuje stabilność wymiarową w szerokim zakresie temperatur, zapewniając trwałość konstrukcji podczas intensywnego użytkowania.

### Antypoślizgowa podstawka

Antypoślizgowa podstawka stabilizuje ostrzałkę na powierzchni roboczej, eliminując przesuwanie się podczas ostrzenia. Zwiększa bezpieczeństwo pracy i pozwala na precyzyjne prowadzenie noża pod właściwym kątem bez konieczności przytrzymywania urządzenia drugą ręką.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-02351
Producent	YATO
Liczba ostrzy roboczych	3 (diamentowe, węglik wolframu, ceramiczne)
Materiał korpusu	ABS

---

Typ podstawki	Antypoślizgowa
Kompatybilność	Noże stalowe i ceramiczne
Możliwość demontażu	Tak (wyjmowana część robocza)

## Zastosowanie ostrzałki 3w1

---

- Ostrzenie noży kuchennych stalowych w gospodarstwach domowych
- Konserwacja noży ceramicznych używanych do krojenia warzyw i owoców
- Ostrzenie noży w gastronomii i zakładach przetwórstwa spożywczego
- Odnawianie krawędzi tnących noży myśliwskich i turystycznych
- Ostrzenie noży w warsztatach i zakładach rzemieślniczych
- Konserwacja noży do filetowania ryb i mięsa
- Przywracanie ostrości nożom uniwersalnym o różnej twardości stali

## Technika ostrzenia noży

---

### Etapy procesu ostrzenia

Ostrzenie rozpoczyna się od ostrza wstępnego odpowiedniego dla typu noża – diamentowego dla ceramiki lub węgliku wolframu dla stali. Nóż prowadzi się kilkukrotnie przez szczelinę z jednakowym naciskiem, zachowując stały kąt. Następnie przechodzi się do ostrza ceramicznego, wykonując 3-5 przejść dla wygładzenia krawędzi. Regularność ostrzenia zapobiega nadmiernemu zużyciu ostrza noża.

### Konserwacja ostrzałki

Po zakończeniu ostrzenia należy wyjąć część roboczą i usunąć zgromadzony pył metaliczny lub ceramiczny za pomocą szczotki lub przepłukać pod bieżącą wodą. Dokładne osuszenie zapobiega korozji elementów metalowych. Ostrzałkę przechowuje się w suchym miejscu, z dala od źródeł wilgoci.

### Produkty uzupełniające

Do kompleksowej konserwacji noży warto rozważyć dodatkowe narzędzia: osetki wodne do precyzyjnego ostrzenia manualnego, stalki do prostowania krawędzi między ostrzeniami oraz szczotki do czyszczenia ostrzy. W środowisku profesjonalnym przydatne są także uchwyty do utrzymania stałego kąta ostrzenia.

...