

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ostrzaalka-do-nozy-45w-kd10619-p-63046.html>



OSTRZAŁKA DO NOŻY 45W KD10619

Cena brutto	48,80 zł
Cena netto	39,67 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD10619
Kod producenta	KD10619
Kod EAN	5903957010236
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Ostrzałka elektryczna do noży 45W Kraft&Dele KD10619

Elektryczna ostrzałka do noży z napędem silnikowym o mocy 45W, wyposażona w dwie szafirowe tarcze robocze — szlifierską i polerską. Urządzenie przeznaczone do ostrzenia stalowych noży kuchennych w warunkach domowych i gastronomicznych. Kompaktowa konstrukcja o wadze 1,25 kg zapewnia stabilną pracę bez konieczności mocowania do blatu.

Moc 45 W
Czas ostrzenia 2-3 min
Prędkość obrotowa 1350 obr./min
Waga 1,25 kg

Charakterystyka urządzenia

Dwustopniowy układ ostrzenia

Zestaw dwóch tarcz szafirowych realizuje kolejno szlifowanie i polerowanie krawędzi tnącej. Szlifowanie usuwa ubytki i nadaje właściwy kąt ostrza, polerowanie wygładza mikroskopijne nierówności i poprawia ostrość końcową. Praca dwuetapowa daje powtarzalny efekt bez konieczności ręcznego dobierania kąta.

Tarcze szafirowe

Szafir (korund) należy do najtwardszych materiałów ściernych stosowanych w narzędziach do ostrzenia — twardość w skali Mohsa wynosi 9. Tarcze z tego materiału zachowują geometrię roboczą przez długi czas użytkowania i nie wymagają częstej wymiany, co jest istotne przy regularnym ostrzeniu noży kuchennych.

Kompaktowe wymiary i waga

Masa urządzenia wynosząca 1,25 kg zapewnia stabilność podczas pracy bez mocowania do podłoża. Niewielkie gabaryty pozwalają na przechowywanie na blacie kuchennym lub w szufladzie. Urządzenie nie wymaga specjalnego miejsca instalacji ani dodatkowych akcesoriów montażowych.

Krótki czas cyklu ostrzenia

Producent deklaruje czas ostrzenia jednego noża na poziomie 2-3 minut. Przy prędkości 1350 obr./min tarcze szybko usuwają materiał z krawędzi tnącej, co skraca czas obsługi w porównaniu z ręcznym ostrzeniem na kamieniu. Parametr istotny w gastronomii, gdzie ostrzy się kilka noży jednocześnie.

Uwaga dotycząca kompatybilności

Urządzenie przeznaczone jest do ostrzenia stalowych noży kuchennych. Nie należy stosować go do ostrzenia noży ceramicznych, noży z powłoką teflonową ani narzędzi ze stali nierdzewnej z utwardzaną krawędzią laserową — tego rodzaju ostrza wymagają specjalistycznych metod ostrzenia lub serwisu producenta.

Specyfikacja techniczna

Model	KD10619
Marka	Kraft&Dele
Moc	45 W
Napięcie zasilania	230-240 V / 50 Hz
Prędkość bez obciążenia	1350 obr./min
Czas ostrzenia	2-3 min
Maksymalna średnica tarczy	56 mm

Średnica wiertła (zakres)	3-13 mm
Szerokość dłuta i ostrza (zakres)	6-51 mm
Waga	1,25 kg
Materiał tarcz	Szafir (korund)

Zastosowanie

- Ostrzenie stalowych noży kuchennych — szefowskich, do chleba (z gładką krawędzią), do warzyw
- Regularne podtrzymywanie ostrości noży w gospodarstwach domowych
- Ostrzenie noży w małych lokalach gastronomicznych i cateringu
- Ostrzenie dłut stolarskich o szerokości 6-51 mm
- Ostrzenie wiertel do metalu i drewna o średnicy 3-13 mm
- Przywracanie ostrości nożom, które utraciły krawędź w wyniku długotrwałego użytkowania

Jak sprawdzić kompatybilność noża

Przed ostrzeniem należy upewnić się, że nóż wykonany jest ze stali węglowej lub nierdzewnej bez specjalnych powłok. Szerokość ostrza powinna mieścić się w zakresie obsługiwanym przez urządzenie (do 51 mm). Noże jednostronne (np. japońskie noże asymetryczne) wymagają innej techniki ostrzenia — użycie ostrzałki elektrycznej z tarczami obrotowymi może zmienić geometrię krawędzi.

Użytkowanie i konserwacja

Po każdym użyciu należy usunąć opiłki metaliczne z wnętrza urządzenia — najwygodniej za pomocą małego pędzelka lub sprężonego powietrza. Tarcze szafirowe nie wymagają smarowania ani impregnowania. Urządzenie należy przechowywać w miejscu suchym, z dala od źródeł wilgoci. Przed czyszczeniem należy odłączyć zasilanie.

Zaleca się, aby nie przekraczać zalecanego czasu ciągłej pracy podanego przez producenta — praca ciągła powyżej kilku minut może powodować przegrzanie silnika. W przypadku ostrzenia większej liczby noży wskazane jest robienie przerw między kolejnymi cyklami.