

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

OSTRZAŁKA DO NOŻY 45W KD10619 KRAFT&DELE

Cena brutto	52,80 zł
Cena netto	42,93 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.