

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ostrzaalka-do-nozy-i-siekier-2w1-kartonik-wystawowy-1248-p-49755.html>



Ostrzaalka do noży i siekier 2w1 - kartonik wystawowy (12/48)

Cena brutto	165,37 zł
Cena netto	134,45 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	T02-009
Kod producenta	T02-009
Kod EAN	5901477192715
Producent	Tvardy

Opis produktu

Ostrzaalka do noży i siekier 2w1 - Model T02-009

Ręczna ostrzaalka z dwoma trybami pracy przeznaczona do ostrzenia noży oraz siekier. Wyposażona w ceramiczne kamienie ostrzące w kompaktowej obudowie z tworzywa sztucznego.

Typ Ostrzaalka 2w1
Model T02-009
Kamienie Ceramiczne
Pakowanie Kartonik wystawowy

Charakterystyka

Dwa tryby ostrzenia

Konstrukcja umożliwia ostrzenie zarówno standardowych noży (kuchennych, myśliwskich), jak i grubszych ostrzy siekier. Każdy tryb wykorzystuje odpowiednio dobrany kąt ostrzenia do rodzaju narzędzia, co zapewnia prawidłowe formowanie krawędzi tnącej.

Ceramiczne kamienie ostrzące

Ceramika charakteryzuje się wysoką twardością (wyższą niż stal narzędziowa), co pozwala na skuteczne ostrzenie bez szybkiego zużycia kamieni. Materiał ten nie wymaga nasycania olejem i zapewnia stabilną ziarnistość przez cały okres użytkowania.

Korpus z tworzywa sztucznego

Obudowa wykonana z wytrzymałego polimeru zapewnia sztywność konstrukcji podczas ostrzenia oraz odporność na uderzenia i wilgoć. Materiał ten jest lżejszy od metalu, co ułatwia manewrowanie urządzeniem podczas pracy.

Kompaktowe wymiary

Ergonomiczny kształt i niewielkie gabaryty pozwalają na wygodne trzymanie ostrzałki w ręku oraz łatwe przechowywanie w szufladzie kuchennej, skrzynce narzędziowej lub torbie turystycznej.

Specyfikacja techniczna

Model	T02-009
Typ urządzenia	Ostrzałka ręczna 2w1
Materiał kamieni	Ceramika
Materiał korpusu	Tworzywo sztuczne
Przeznaczenie	Noże, siekiery
Opakowanie	Kartonik wystawowy (12/48 szt.)

Zastosowanie

- Ostrzenie noży kuchennych (szefa, santoku, uniwersalnych)
- Odnawianie ostrzy noży myśliwskich i survivalowych
- Ostrzenie siekier ogrodowych i warsztatowych
- Konserwacja narzędzi tnących w gospodarstwie domowym
- Przywracanie ostrości nożom turystycznym
- Ostrzenie noży do obróbki drewna
- Użytkowanie w warsztacie, garażu lub na działce

Użytkowanie i konserwacja

Technika ostrzenia

Prowadzić ostrze przez szczelinę ostrzałki z lekkim, równomiernym naciskiem. Powtarzać ruch 3-5 razy, utrzymując stały kąt nachylenia noża. Dla noży stosować odpowiedni tryb, dla siekier – drugi tryb z szerszym prowadzeniem. Przed pierwszym użyciem warto przetestować ostrzałkę na mniej wartościowym ostrzu.

Czyszczenie

Po zakończeniu ostrzenia usunąć metalowe pyły z powierzchni ostrzałki suchą szczoteczką lub szmatką. Nie myć urządzenia pod bieżącą wodą – wilgoć może osadzać się w szczelinach i utrudniać kolejne użycie. Kamienie ceramiczne nie wymagają smarowania olejem.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym miejscu, z dala od źródeł wilgoci. Unikać upuszczania urządzenia na twarde powierzchnie – ceramiczne kamienie mogą ulec pęknięciu przy silnym uderzeniu. Kartonik wystawowy zabezpiecza produkt przed kurzem i uszkodzeniami mechanicznymi.

Produkty powiązane

Do kompleksowej konserwacji narzędzi tnących warto rozważyć uzupełnienie zestawu o osetki wodne (do precyzyjnego wykańczania krawędzi), stalki ceramiczne (do szybkiego podostrzania między użyciami) oraz szczotki do czyszczenia ostrzy.