

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ostrzaalka-do-nozy-i-siekier-2w1-kartonik-wystawowy-t02-009-tvardy-p-49755.html>

## Ostrzałka do noży i siekier 2w1 - kartonik wystawowy T02-009 Tvardy

Cena brutto	<b>166,79 zł</b>
Cena netto	<b>135,60 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny od ręki</b>
Czas wysyłki	<b>natychmiast</b>
Numer katalogowy	<b>T02-009</b>
Kod producenta	<b>T02-009</b>
Kod EAN	<b>5901477192715</b>
Producent	<b>Tvardy</b>

### Opis produktu

#### Ostrzałka do noży i siekier 2w1 - Model T02-009

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

Typ Ostrzałka 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.