

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ostrozka-do-nozy-z-przyssawka-mocujaca-g81199-geko-p-44031.html>

## Ostrzałka do noży - z przyssawką mocującą G81199 GEKO

Cena brutto	<b>9,35 zł</b>
Cena netto	<b>7,60 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny od ręki</b>
Czas wysyłki	<b>natychmiast</b>
Numer katalogowy	<b>G81199</b>
Kod producenta	<b>G81199</b>
Kod EAN	<b>5901477176289</b>
Producent	<b>Narzędzia GEKO</b>

### Opis produktu

#### Ostrzałka do noży GEKO G81199 – ręczna z przyssawką mocującą

Ręczna ostrzałka szczelinowa przeznaczona do szybkiego ostrzenia noży kuchennych, masarskich i myśliwskich. System mocowania przyssawkowego zapewnia stabilność podczas pracy i eliminuje potrzebę przytrzymywania urządzenia drugą ręką.

Typ konstrukcji **Szczelinowa ręczna**

Materiał płytek **Węglik wolframu**

System mocowania **Przyssawka**

Model **G81199**

### Charakterystyka techniczna

#### Płytki z węgliku wolframu

Węglik wolframu należy do najtwardszych materiałów ściernych (twardość 8,5-9 w skali Mohsa). Pozwala ostrzyć noże ze stali nierdzewnej i węglowej, w tym stale o wysokiej twardości stosowane w nożach profesjonalnych.

### Przyssawka mocująca

Gumowa przyssawka stabilizuje ostrzałkę na gładkich powierzchniach (blaty laminowane, kamienne, szklane). Mocowanie uwalnia obie ręce – jedna trzyma nóż, druga kontroluje kąt i nacisk, co zwiększa precyzję i bezpieczeństwo.

### Konstrukcja szczelinowa

Ostrze noża przeciąga się przez szczelinę z płytkami ostrzącymi ustawionymi pod optymalnym kątem. System nie wymaga wiedzy o technikach ostrzenia – kąt jest narzucony przez konstrukcję urządzenia.

### Obsługa bez zasilania

Mechanizm całkowicie ręczny – nie wymaga prądu, baterii ani konserwacji poza okresowym czyszczeniem. Funkcjonuje w każdych warunkach, również w terenie.

## Specyfikacja techniczna

Model	G81199
Producent	GEKO
Typ ostrzałki	Ręczna szczelinowa
Materiał płytek ostrzących	Węglik wolframu
System mocowania	Przyssawka
Kompatybilność	Stal nierdzewna, stal węglowa

## Zastosowanie

- Noże kuchenne – szefowskie, uniwersalne, do obierania
- Noże masarskie – do mięsa, kości, rozbioru
- Noże myśliwskie – finka, nóż survivalowy
- Tasaki kuchenne
- Scyzoryki turystyczne
- Noże ze stali nierdzewnej (chromowo-molibdenowej)
- Noże ze stali węglowej (tradycyjne)

## Użytkowanie i konserwacja

### Przygotowanie do pracy

---

Powierzchnia robocza musi być gładka, sucha i odtłuszczona. Przyssawkę dociskamy do blatu, eliminując pęcherzyki powietrza. Sprawdzamy stabilność – ostrzałka nie może się przesuwać podczas przeciągania noża.

### **Technika ostrzenia**

Nóż przeciągamy przez szczelinę zgodnie z kierunkiem wskazanym strzałką na obudowie. Ruch powinien być płynny, z równomiernym naciskiem na całej długości ostrza. Dla noży lekko stępionych wystarczy 3-5 przeciągnięć, dla mocno stępionych – 10-15. Zbyt duży nacisk skraca żywotność płytek i może uszkodzić ostrze.

### **Czyszczenie**

Po ostrzeniu kilku noży w szczelinie gromadzą się drobiny metalu. Należy je usunąć szczoteczką lub sprężonym powietrzem. Nie wolno myć ostrzałki pod bieżącą wodą – wilgoć może osadzić się wewnątrz mechanizmu.

### **Ograniczenia**

Ostrzałka nie nadaje się do noży ząbkowanych (piły do chleba), ceramicznych ani noży z ostrzem jednostronnie szlifowanym (japońskie noże kuchenne). Nie ostrzy narzędzi o dużej grubości ostrza (siekiery, dłuta).