

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	8,19 zł
Cena netto	6,66 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	G81199
Kod producenta	G81199
Kod EAN	5901477176289
Producent	Narzędzia GEKO

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).