

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ostrzaaka-nozy-siekier-geko-g81205-p-21275.html>



Ostrzaaka noży-siekier GEKO G81205

Cena brutto	14,93 zł
Cena netto	12,14 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	G81205
Kod producenta	G81205
Kod EAN	5901477147883
Producent	Narzędzia GEKO

Opis produktu

Ostrzaaka noży i siekier GEKO G81205

Uniwersalne narzędzie do ostrzenia noży kuchennych, roboczych oraz siekier z wykorzystaniem kamienia ściernego. Rozwiązanie dla warsztatów, gospodarstw domowych i pracowników leśnych.

Producent GEKO

Model G81205

Typ Kamień ścierny

Zastosowanie Noże, siekery

Charakterystyka

Kamień ścierny

Materiał ścierny zapewnia kontrolowane ostrzenie bez nadmiernego usuwania materiału z ostrza. Łagodne szlifowanie pozwala zachować właściwy kąt naostrzenia i uniknąć przegrzania stali, co jest szczególnie istotne przy narzędziach hartowanych.

Uniwersalność zastosowania

Konstrukcja przystosowana do ostrzenia zarówno cienkich ostrzy noży kuchennych i roboczych, jak i grubszych krawędzi siekier.

Eliminuje potrzebę posiadania oddzielnych narzędzi do różnych typów ostrzy.

Metoda ostrzenia

Ostrzenie metodą ścierną polega na stopniowym usuwaniu materiału z krawędzi tnącej poprzez tarcie o powierzchnię kamienia. Proces wymaga utrzymania stałego kąta i równomiernego docisku, co pozwala uzyskać trwałe naostrzenie.

Przeznaczenie

Narzędzie przeznaczone do regularnej konserwacji ostrzy w warunkach warsztatowych, domowych oraz terenowych. Szczególnie przydatne dla osób pracujących z narzędziami tnącymi na co dzień – stolarzy, leśników, pracowników kuchni.

Specyfikacja techniczna

Producent	GEKO
Model	G81205
Typ ostrzałki	Kamień ścierny
Przeznaczenie	Noże, siekery

Zastosowanie

- Ostrzenie noży kuchennych o różnej długości i grubości ostrza
- Naostrzenie noży roboczych używanych w warsztacie i terenie
- Konserwacja siekier leśnych i ogrodniczych
- Przywracanie ostrości toporom i topórkom turystycznym
- Ostrzenie narzędzi tnących w gospodarstwach rolnych
- Regularna konserwacja ostrzy w zakładach przemysłowych
- Ostrzenie noży myśliwskich i survivalowych

Użytkowanie i konserwacja

Technika ostrzenia

Podczas ostrzenia należy utrzymywać stały kąt ostrza względem powierzchni kamienia – zazwyczaj 15-20 stopni dla noży, 25-30 stopni dla siekier. Ruch powinien być równomierny, od podstawy ostrza ku czubkowi. Ostrzenie wykonuje się na przemian z obu stron ostrza, aż do uzyskania równomiernej krawędzi tnącej.

Konserwacja kamienia

Po użyciu kamień należy oczyścić z pyłu metalicznego miękką szczotką lub szmatką. Niektóre kamienie wymagają zwilżenia wodą lub olejem przed użyciem – w takim przypadku po pracy należy pozostawić kamień do wyschnięcia. Regularnie sprawdzaj powierzchnię kamienia pod kątem nierówności, które mogą wpływać na jakość ostrzenia.

Bezpieczeństwo pracy

Ostrzenie należy wykonywać w stabilnej pozycji, z dala od ciała. Narzędzie ostrzące powinno być umieszczone na stabilnej powierzchni lub zamocowane w imadle. Podczas pracy należy zachować ostrożność, aby nie przeciąć dłoni o naostrzone ostrze. Po zakończeniu pracy sprawdź ostrość ostrożnie, dotykając krawędzi tnącej bokiem opuszki palca, a nie czołowo.

Produkty powiązane

Do kompleksowej konserwacji narzędzi tnących warto rozważyć również: osetki do wykańczania ostrza, prowadnice kątowe ułatwiające utrzymanie właściwego kąta ostrzenia, ochraniacze na palce zwiększające bezpieczeństwo pracy oraz zestawy do konserwacji zawierające różne gradacje kamieni ściernych.