

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ostrzalka-trojfazowa-do-nozy-kuchennych-g81200-geko-p-44091.html>

Ostrzałka trójfazowa do noży kuchennych G81200 GEKO

Cena brutto	6,23 zł
Cena netto	5,07 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	G81200
Kod producenta	G81200
Kod EAN	5901477176821
Producent	Narzędzia GEKO

Opis produktu

Ostrzałka trójfazowa do noży kuchennych GEKO G81200

Manualna ostrzałka z trzema strefami obróbki krawędzi tnącej. System trójfazowy pozwala na pełny proces regeneracji ostrza — od ostrzenia tępych noży przez wygładzanie po końcowe polerowanie.

Liczba faz ostrzenia 3 gniazda

Typ pierwszej fazy Węglik spiekane

Przeznaczenie Noże kuchenne

Model G81200

Charakterystyka

Trzy etapy obróbki ostrza

Każde gniazdo pełni inną funkcję w procesie ostrzenia. Pierwszy etap odnawia geometrię krawędzi, drugi wyrównuje powierzchnię, trzeci nadaje końcowe wykończenie. Dzięki temu możliwe jest dostosowanie procesu do stopnia stępienia noża.

Płytki z węglików spiekanych

Pierwsza faza wyposażona w materiał o twardości znacznie przewyższającej stal nożową. Węglik spiekane skutecznie usuwają materiał z krawędzi, przywracając właściwy kąt ostrzenia nawet w przypadku mocno zużytych ostrzy.

Faza wygładzająca

Drugie gniazdo eliminuje rysy i nierówności pozostawione po ostrzeniu grubym. Wygładza powierzchnię krawędzi, co poprawia właściwości tnące i zmniejsza opór podczas cięcia. Stosowane przy średnim stopniu stępienia lub jako kontynuacja pierwszej fazy.

Polerowanie końcowe

Trzecia faza nadaje krawędzi gładkość i ostrość. Proces polerowania usuwa mikroskopijne nierówności, co przekłada się na precyzję cięcia i dłuższe utrzymanie ostrości między kolejnymi ostrzeniami.

Specyfikacja techniczna

Model	G81200
Producent	GEKO
Liczba faz ostrzenia	3
Materiał fazy 1	Węglik spiekane
Funkcja fazy 1	Ostrzenie mocno stępionych noży
Funkcja fazy 2	Wygładzanie krawędzi tnącej
Funkcja fazy 3	Polerowanie końcowe
Typ urządzenia	Ostrzałka manualna
Przeznaczenie	Noże kuchenne

Zastosowanie

- Odnawianie tępych noży kuchennych do krojenia mięsa
- Ostrzenie noży do warzyw i owoców
- Regeneracja noży szefa kuchni
- Konserwacja noży do chleba i pieczywa
- Ostrzenie noży uniwersalnych do codziennego użytku
- Przywracanie ostrości nożom do filetowania
- Regularne utrzymanie krawędzi tnących w gospodarstwie domowym

Użytkowanie i konserwacja

Jak korzystać z systemu trójfazowego

Stopień zużycia noża decyduje o wyborze fazy startowej. Przy mocno stępionych ostrzach rozpoczyna się od fazy 1 z węglnikami spiekanymi, następnie przechodzi przez fazę 2 i kończy na fazie 3. Przy lekkim stępieniu wystarczy faza 2 i 3. Regularnie ostrzone noże wymagają tylko fazy 3 do utrzymania ostrości.

Rodzaj noży do ostrzenia

Ostrzałka przeznaczona jest do noży stalowych z prostą krawędzią tnącą. Nie należy jej stosować do noży ceramicznych, ząbkowanych ani noży z powłokami twardymi. Przed ostrzeniem warto sprawdzić twardość stali — noże zbyt twarde mogą wymagać profesjonalnego ostrzenia na kamieniach.

Czyszczenie ostrzałki

Po użyciu należy usunąć drobiny metalu z gniazd ostrzących. Można to zrobić szczoteczką lub sprężonym powietrzem. Nie zaleca się mycia ostrzałki pod bieżącą wodą — wilgoć może powodować korozję elementów ostrzących. Urządzenie powinno być przechowywane w suchym miejscu.