

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ostrzarka-do-nozy-potrojna-26220-vorel-p-7995.html>

OSTRZARKA DO NOŻY- POTRÓJNA / 26220 / VOREL

Cena brutto	10,39 zł
Cena netto	8,45 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	26220
Kod producenta	26220
Kod EAN	5906083024443
Producent	Vorel
Jednostka	SZT

Opis produktu

Ostrzarka do noży potrójna Vorel 26220

Ostrzarka do noży z systemem trzech tarcz ściernych o różnej gradacji, przeznaczona do ostrzenia na mokro noży kuchennych, myśliwskich i narzędzi tnących. Konstrukcja z wbudowanym zbiornikiem wody i szczeliny prowadzące zapewniają precyzyjne utrzymanie kąta ostrzenia.

Liczba tarcz 3 podwójne

System ostrzenia Na mokro

Model 26220

Marka Vorel

Charakterystyka ostrzarki do noży Vorel 26220

System trzech tarcz ściernych

Ostrzarka wyposażona w trzy podwójne tarcze o różnej twardości: ceramiczną, z korundu chromowego oraz z tlenku aluminium. Każda tarcza pełni określoną funkcję – od wstępnego usunięcia uszkodzeń, przez formowanie krawędzi, po finalne wyostrzenie. Umożliwia dostosowanie procesu ostrzenia do stopnia stępienia ostrza.

Ostrzenie na mokro z wbudowanym zbiornikiem

System ostrzenia na mokro redukuje tarcie i temperaturę podczas obróbki, co chroni stal przed utratą hartowania. Wbudowany zbiorniczek na wodę w korpusie ostrzarki zapewnia stałe nawilżanie tarcz podczas pracy. Metoda ta wydłuża żywotność zarówno ostrza, jak i tarcz ściernych.

Szczeliny prowadzące z ustalonym kątem

Konstrukcja ze szczelinami prowadzącymi automatycznie ustala właściwy kąt ostrzenia ostrza względem tarczy. Rozwiązanie to eliminuje potrzebę ręcznego utrzymywania odpowiedniej pozycji noża i zapewnia powtarzalność kąta na całej długości krawędzi tnącej.

Stabilna konstrukcja z antypoślizgową podstawą

Korpus wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego odpornego na uszkodzenia mechaniczne. Antypoślizgowa podstawa stabilizuje urządzenie podczas pracy, co zwiększa bezpieczeństwo użytkowania i precyzję ostrzenia. Ergonomiczny kształt ułatwia obsługę ostrzarki.

Specyfikacja techniczna

Model	26220
Producent	Vorel
Typ ostrzarki	Potrójna, na mokro
Liczba tarcz ściernych	3 podwójne (6 powierzchni ściernych)
Materiały tarcz	Ceramika, korund chromowy, tlenek aluminium
System prowadzenia	Szczeliny prowadzące z ustalonym kątem
Zbiornik na wodę	Wbudowany w korpus
Materiał korpusu	Tworzywo sztuczne wzmocnione
Podstawa	Antypoślizgowa

Zastosowanie ostrzarki Vorel 26220

- Ostrzenie noży kuchennych ze stali nierdzewnej i węglowej
- Regeneracja krawędzi tnących noży myśliwskich i survivalowych
- Ostrzenie noży turystycznych i składanych
- Konserwacja ostrzy nożyczek kuchennych i technicznych
- Naostrzanie dłut stolarskich i narzędzi ręcznych
- Ostrzenie noży do obróbki skóry i rzemiosła

-
- Przywracanie ostrości nożom do filetowania ryb

Rodzaje tarcz ściernych i ich zastosowanie

Tarcza ceramiczna

Najdrobniejsza gradacja, przeznaczona do finiszowego ostrzenia i polerowania krawędzi. Ceramika zapewnia gładkie wykończenie ostrza i umożliwia uzyskanie bardzo ostrej krawędzi tnącej. Stosowana jako ostatni etap procesu ostrzenia.

Tarcza z korundu chromowego

Średnia gradacja służąca do głównego etapu ostrzenia. Korund chromowy charakteryzuje się dobrą trwałością i skutecznością w usuwaniu materiału. Formuje właściwy profil krawędzi po wstępnym ostrzeniu.

Tarcza z tlenku aluminium

Najgrubsza gradacja do ostrzenia wstępnego i usuwania większych uszkodzeń ostrza. Tlenek aluminium szybko usuwa materiał, co pozwala na naprawę szczyrb i przywrócenie podstawowego kształtu krawędzi tnącej.

Użytkowanie i konserwacja

Przed rozpoczęciem pracy należy napełnić wbudowany zbiornik czystą wodą. Podczas ostrzenia woda powinna stale nawilżać tarcze – w razie potrzeby uzupełnić. Nóż prowadzić przez szczelinę prowadzącą ruchem od siebie, zachowując stały, równomierny nacisk. Rozpocząć od tarczy o najgrubszej gradacji (tlenek aluminium), następnie przejść do korundu chromowego, a zakończyć na tarczy ceramicznej.

Po zakończeniu pracy wyłączyć wodę ze zbiornika i osuszyć ostrzarkę. Tarcze oczyścić miękką szczotką z pozostałości materiału ściernego. Nie stosować detergentów chemicznych, które mogą uszkodzić tarcze. Przechowywać w suchym miejscu, zabezpieczonym przed wilgocią.

Wskazówka dotycząca kąta ostrzenia

Szczeliny prowadzące w ostrzarkę Vorel 26220 ustawiają automatycznie kąt ostrzenia odpowiedni dla większości noży kuchennych (około 15-20 stopni). Dla noży wymagających innych kątów (np. noże japońskie o kącie 10-15 stopni) może być konieczne ręczne dostosowanie pozycji ostrza.

...