

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/sekator-ogr-200mm-profi-aluraczka-geko-g72005-p-19624.html>

Sekator ogr. 200mm Profi alu.rączka GEKO G72005

| | |
|------------------|-------------------------|
| Cena brutto | 20,40 zł |
| Cena netto | 16,59 zł |
| Dostępność | Dostępny od ręki |
| Czas wysyłki | natychmiast |
| Numer katalogowy | G72005 |
| Kod producenta | G72005 |
| Kod EAN | 5901477114137 |
| Producent | Narzędzia GEKO |

Opis produktu

Sekator ogrodowy nożycowy GEKO G72005 – 200 mm z aluminiową rączką

Jednoręczny sekator nożycowy o długości 200 mm z ostrzem ze stali 65 Mn pokrytym teflonem. Konstrukcja z aluminiowymi rączkami zapewnia niską wagę i komfortową pracę przy przycinaniu gałązek do 20 mm średnicy.

Długość całkowita 200 mm

Max. średnica cięcia 20 mm

Materiał ostrza Stal 65 Mn + teflon

Typ sekatora Nożycowy

Charakterystyka sekatora GEKO G72005

Ostrze ze stali 65 Mn z powłoką teflonową

Stal 65 Mn to materiał o podwyższonej twardości i odporności na zużycie, stosowany w narzędziach tnących. Powłoka teflonowa redukuje tarcie podczas cięcia, zapobiega przywieraniu soków roślinnych i ułatwia czyszczenie ostrza po pracy.

Aluminiowe rączki z wkładkami ABS i TPP

Aluminium obniża wagę narzędzia, co ma znaczenie przy dłuższej pracy w ogrodzie. Wkładki z ABS (tworzywo techniczne) i TPP (termoplastyczny elastomer) zwiększają przyczepność i komfort chwytania, nawet przy wilgotnych dłoniach.

Mechanizm nożycowy

W sekatorach nożycowych ostrze przechodzi obok kowadełka jak w nożycach – zapewnia to czyste, precyzyjne cięcie bez miażdżenia tkanek roślinnych. Mechanizm ten sprawdza się przy świeżych, żywych pędach i gałązkach do 20 mm średnicy.

Kompaktowe wymiary - 200 mm

Długość 200 mm to standard dla sekatorów jednoręcznych. Narzędzie takie mieści się w dłoni przeciętnego użytkownika, umożliwia pracę jedną ręką i nie wymaga dużego zamachu przy cięciu drobnych elementów roślin.

Specyfikacja techniczna

| | |
|----------------------------|--------------------------------|
| Model | GEKO G72005 |
| Typ ostrza | Nożycowe |
| Materiał ostrza | Stal 65 Mn z powłoką teflonową |
| Materiał rączki | Aluminium, ABS, TPP |
| Długość całkowita | 200 mm |
| Długość ostrza | 55 mm |
| Długość rękojeści | 130 mm |
| Maksymalna średnica cięcia | 20 mm |
| Obsługa | Jednoręczna |

Zastosowanie sekatora nożycowego

- Przycinanie kwiatów ogrodowych i cięcie do wazonów
- Formowanie żywopłotów z drobnych krzewów
- Usuwanie nadmiarowych pędów i odrostów korzeniowych
- Cięcie młodych gałązek drzew owocowych przy formowaniu korony
- Pielęgnacja róż – usuwanie przekwitłych kwiatów i cięcie sanitarne
- Przycinanie bylin i roślin zielnych po sezonie wegetacyjnym
- Cięcie pędów winorośli i innych pnączy
- Przygotowanie sadzonek i szczepów przy rozmnażaniu roślin

Sprawdzenie maksymalnej średnicy cięcia

Parametr 20 mm określa maksymalną grubość gałązki, którą można przeciąć bez uszkodzenia mechanizmu. Próba cięcia grubszych elementów może doprowadzić do wykrzywienia ostrza lub uszkodzenia zawiasu. W przypadku gałęzi powyżej 20 mm należy użyć sekatora dwuręcznego lub piły ogrodowej.

Użytkowanie i konserwacja

Przed rozpoczęciem pracy warto sprawdzić stan ostrza i regulację zacisku – zbyt luźny mechanizm obniża precyzję cięcia, zbyt ciasny utrudnia obsługę. Podczas cięcia ostrze należy ustawiać prostopadle do gałązki, unikając skręcania sekatora – zapobiega to wykrzywieniu ostrza.

Po zakończeniu pracy sekator należy oczyścić z soków roślinnych i resztek roślinnych. Powłoka teflonowa ułatwia czyszczenie, ale nie eliminuje potrzeby regularnego mycia ostrza. Zaleca się wycieranie ostrza suchą szmatką i okresowe smarowanie zawiasu lekkimi środkami smarującymi – przedłuża to żywotność mechanizmu.

Przechowywanie w suchym miejscu zapobiega korozji elementów metalowych. Sekator można zabezpieczyć blokadą bezpieczeństwa (jeśli posiada taką funkcję) lub przechowywać w pokrowcu, co chroni ostrze przed uszkodzeniem i zwiększa bezpieczeństwo podczas transportu.

Ostrzenie ostrza

Ostrze ze stali 65 Mn można naostrzyć przy użyciu osetki lub pilnika diamentowego. Ostrzenie należy prowadzić pod kątem zgodnym z pierwotnym fazowaniem ostrza (zazwyczaj 20-25 stopni). Po naostrzeniu warto ponownie nałożyć cienką warstwę środka teflonowego w sprayu – odtworzy to właściwości antypoślizgowe powłoki.