

Dane aktualne na dzień: 17-04-2026 17:41

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/stalka-205mm-yg-02213-yato-p-14607.html>

STALKA 205MM YG-02213 YATO



Cena brutto	4,86 zł
Cena netto	3,95 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02213
Kod producenta	YG-02213
Kod EAN	5906083007248
Producent	YATO

Opis produktu

Stalka do ostrzenia noży YATO YG-02213 205mm

Stalka ostrzałka profesjonalna marki YATO do konserwacji ostrzy noży kuchennych i narzędzi tnących. Część robocza wykonana ze stali o długości 205 mm zapewnia efektywne wyrównywanie krawędzi tnącej.

Długość robocza 205 mm

Długość całkowita 325 mm

Materiał rękojeści Polipropylen

Model YG-02213

Charakterystyka stalki ostrzałki YATO

Długość części roboczej 205 mm

Stalowa część ostrzałki o długości 205 mm umożliwia sprawne prowadzenie ostrza noża wzdłuż powierzchni ostrzałki. Taka długość zapewnia wygodne ostrzenie większości noży kuchennych i narzędzi warsztatowych bez konieczności wielokrotnego powtarzania ruchu.

Całkowita długość 325 mm

Długość całkowita wynosząca 325 mm wraz z rękojeścią gwarantuje bezpieczny chwyt z odpowiednią odległością dłoni od ostrza

podczas ostrzenia. Proporcje narzędzia umożliwiają utrzymanie stabilnego kąta prowadzenia noża.

Rękojeść z polipropylenu

Polipropylen (PP) to tworzywo odporne na wilgoć, substancje chemiczne i uszkodzenia mechaniczne. Rękojeść wykonana z tego materiału nie wchłania wody, łatwo się czyści i zachowuje właściwości użytkowe przez długi czas eksploatacji w warunkach kuchennych.

Zastosowanie profesjonalne i domowe

Stalka YATO nadaje się zarówno do konserwacji noży w gastronomii profesjonalnej, jak i do codziennego użytku domowego. Regularne stosowanie ostrzałki przedłuża żywotność ostrzy i utrzymuje właściwości tnące narzędzi.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02213
Marka	YATO
Długość części roboczej	205 mm
Długość całkowita	325 mm
Materiał rękojeści	Polipropylen (PP)
Typ narzędzia	Stalka ostrzałka

Zastosowanie stalki ostrzałki

- Konserwacja noży kuchennych w gospodarstwach domowych
- Ostrzenie noży w zakładach gastronomicznych i restauracjach
- Utrzymanie ostrzy narzędzi tnących w warsztatach
- Wyrównywanie krawędzi tnącej noży rzeźnickich
- Regularna konserwacja noży wędkarskich i myśliwskich
- Przywracanie ostrości nożom składanym i survivalowym

Różnica między stalką a osełką

Stalka ostrzałka nie usuwa materiału z ostrza, lecz wyrównuje mikroskopijne zagięcia krawędzi tnącej powstające podczas użytkowania noża. Służy do regularnej konserwacji między szlifowaniami. Osełka natomiast ściera materiał z ostrza i odtwarza geometrię kąta ostrzenia, stosowana jest rzadziej, gdy nóż wymaga ponownego wyostrzenia.

Użytkowanie i konserwacja stalki

Podczas ostrzenia należy prowadzić ostrze noża wzdłuż stalki pod kątem około 15-20 stopni, wykonując płynne ruchy od nasady do końcówki ostrza. Zaleca się naprzemienne ostrzenie obu stron ostrza – po 5-8 ruchów na każdą stronę.

Po użyciu stalka wymaga wytarcia suchą szmatką. Rękojeść z polipropylenu można myć wodą z detergentem. Narzędzie należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od źródeł wilgoci, aby zapobiec korozji części stalowej.

Regularne stosowanie stalki – przed każdym intensywnym użyciem noża – pozwala utrzymać ostrze w odpowiednim stanie i zmniejsza częstotliwość koniecznego szlifowania na osetce lub szlifierce.

Produkty powiązane

Do kompleksowej konserwacji noży warto rozważyć osetki diamentowe lub ceramiczne do okresowego ostrzenia, a także zestawy osełek wodnych o różnej gradacji ziarna do profesjonalnego szlifowania ostrzy.

...