

## STALKA 205MM YG-02213 YATO



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

### 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.

...