

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/zestaw-oselek-do-nozy-kd10576-p-62704.html>



# ZESTAW OSEŁEK DO NOŻY KD10576

|                  |                                         |
|------------------|-----------------------------------------|
| Cena brutto      | 44,64 zł                                |
| Cena netto       | 36,29 zł                                |
| Dostępność       | Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin |
| Numer katalogowy | KD10576                                 |
| Kod producenta   | KD10576                                 |
| Kod EAN          | 5903957006826                           |
| Producent        | KRAFT&DELE                              |

## Opis produktu

### Zestaw osek do noży Kraft&Dele KD10576

Kompletny zestaw do ręcznego ostrzenia ostrzy oparty na dwóch dwustronnych kamieniach wodnych z korundu. Cztery gradacje — 400, 1000, 3000 i 8000 — umożliwiają przeprowadzenie pełnego procesu ostrzenia: od naprawy uszkodzonej krawędzi tnącej, przez jej wygładzenie, aż po polerowanie. Zestaw przeznaczony zarówno do użytku kuchennego, jak i warsztatowego.

|                                            |
|--------------------------------------------|
| Gradacje kamieni 400 / 1000 / 3000 / 8000  |
| Materiał ścierny Korund                    |
| Liczba kamieni 2 (dwustronne)              |
| Podstawa Bambus z antypoślizgową podkładką |

## Charakterystyka zestawu

### Cztery gradacje w jednym zestawie

Kamień 400/1000 obsługuje wstępne ostrzenie i naprawę ostrza (gr. 400) oraz standaryzację krawędzi tnącej (gr. 1000). Kamień 3000/8000 służy do wykończenia i polerowania powierzchni ostrza. Dzięki temu jeden zestaw zastępuje kilka osobnych osek.

### Materiał ścierny — korund

Korund (tlenek glinu  $Al_2O_3$ ) to jeden z twardszych materiałów ściernych stosowanych w ostrzeniu. Charakteryzuje się równomiernym ścieraniem i trwałością, co przekłada się na powtarzalne efekty ostrzenia przez długi czas użytkowania.

### Prowadnica kąta ostrzenia

Dołączona prowadnica pomaga utrzymać stały kąt między ostrzem a powierzchnią kamienia podczas całego procesu ostrzenia. Ma to znaczenie szczególnie dla osób, które rzadziej ostrzą noże ręcznie — eliminuje konieczność precyzyjnego wycucia kąta.

### Skórzany pasek do czyszczenia ostrza

Pasek stosowany po ostrzeniu umożliwia usunięcie resztek materiału ściernego i wyrównanie mikroskopijnych nierówności krawędzi tnącej (tzw. zadzioru). Jest to ostatni etap procesu ostrzenia, który poprawia ostrość i trwałość krawędzi.

## Specyfikacja techniczna

|                      |                                                   |
|----------------------|---------------------------------------------------|
| Model                | KD10576                                           |
| Marka                | Kraft&Dele                                        |
| Liczba kamieni       | 2 (dwustronne)                                    |
| Gradacje             | 400 / 1000 (kamień 1), 3000 / 8000 (kamień 2)     |
| Materiał ścierny     | Korund                                            |
| Typ ostrzenia        | Kamień wodny (na mokro)                           |
| Podstawka            | Bambus z antypoślizgową podkładką                 |
| Akcesoria w zestawie | Prowadnica kąta, skórzany pasek, kamień naprawczy |

## Zastosowanie

- Noże kuchenne (szefowskie, do filetowania, do chleba)
- Tasaki i noże rzeźnicze
- Maczety i noże survivalowe
- Brzytwy i noże do golenia
- Scyzoryki i noże składane
- Nożyczki krawieckie i warsztatowe
- Dłuta i inne narzędzia z płaską krawędzią tnącą

## Użytkowanie i konserwacja

---

## **Jak prawidłowo używać kamienia wodnego**

Przed użyciem kamień należy namoczyć w wodzie przez 5–10 minut, aż przestanie wydzielać pęcherzyki powietrza. W trakcie ostrzenia powierzchnię kamienia należy regularnie zwilżać wodą — zapobiega to nadmiernemu nagrzewaniu ostrza i zbieraniu się zanieczyszczeń w porach kamienia. Po zakończeniu pracy kamień należy opłukać i wysuszyć w temperaturze pokojowej przed odłożeniem do przechowywania.

## **Kolejność gradacji w procesie ostrzenia**

Ostrzenie zawsze rozpoczyna się od najniższej gradacji odpowiedniej do stanu ostrza. Kamień gr. 400 stosuje się przy wyraźnych uszkodzeniach krawędzi lub bardzo stępach ostrzach. Gr. 1000 służy do codziennego ostrzenia i wyrównania krawędzi. Gr. 3000 wygładza ślady po niższych gradacjach. Gr. 8000 pozwala uzyskać lustrzany połysk i bardzo ostrą krawędź tnącą. Na zakończenie pasek skórzany usuwa zadzior.