

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

ZESTAW OSEŁEK DO NOŻY KD10576 KRAFT&DELE

Cena brutto	42,16 zł
Cena netto	34,28 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
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 osetek.

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. zadziuru). 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)
Podstawa	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 stępnych 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.