

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	<b>41,14 zł</b>
Cena netto	<b>33,45 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny od ręki</b>
Czas wysyłki	<b>natychmiast</b>
Numer katalogowy	<b>KD10576</b>
Kod producenta	<b>KD10576</b>
Kod EAN	<b>5903957006826</b>
Producent	<b>KRAFT&amp;DELE</b>

### 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. 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)
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.