

Link do produktu: <https://www.kammar24.pl/przystawka-do-ostrzenia-nozy-dlugich-kj-140-tormek-p-193486.html>



Przystawka do ostrzenia noży długich KJ-140 Tormek

Cena brutto	410,00 zł
Cena netto	333,33 zł
Dostępność	Na magazynie
Wysyłka	Wysyłka w 2-3 dni robocze
Numer katalogowy	93845501
Kod producenta	93845501
Kod EAN	7392485005087
Producent	TORMEK

Opis produktu

Przystawka centrująca do ostrzenia noży długich Tormek KJ-140

Ten dobrze wyważony, opatentowany przyrząd zapewnia dodatkową stabilność podczas ostrzenia noży z długimi, elastycznymi ostrzami, takimi jak noże do filetowania. Dzięki KJ-140 Wide Centering Knife Jig uzyskujesz symetryczne ostrzenie pod tym samym kątem po obu stronach ostrza. Niezależnie od grubości i geometrii ostrza, będzie ono samocentrować się w przyrządzie, dając ten sam efekt na obu skosach. Dłuższy zacisk stabilizuje elastyczne ostrza noży, zapobiegając ich wyginaniu się, dzięki czemu uzyskujesz ten sam kąt i nacisk na całym skosie.

Dlaczego KJ-140 Wide Centring Knife Jig?

- Centruje długie, elastyczne ostrza noży w przyrządzie, zapewniając optymalne, symetryczne rezultaty.
- Zacisk o szerokości 5 1/2" stabilizuje elastyczne ostrza.
- Centruje stożkowe noże i mocno je trzyma.
- Dodatkowy ogranicznik dla wysokich noży, takich jak tasaki.
- Możliwość kształtowania lekko wypukłej krawędzi z ruchem między dwoma ogranicznikami.
- Solidna konstrukcja - zaciski z odlewu cynkowego i trwałe ograniczniki kompozytowe.
- Dobrze wyważony - większość ciężaru skupia się na zaciskach, co zapewnia bardziej zrównoważone wyczucie podczas szlifowania.
- Przesuwa się płynnie z niskim tarciem o uniwersalną podporę.
- Współpracuje z ostrzałkami Tormek T-4, jak i Tormek T-8, a także ze starszymi modelami.

Centrowanie do symetrycznego ostrzenia

- Po zamontowaniu noża w przyrządzie KJ-140 Wide Centering Knife Jig, nóż samocentruje się w przyrządzie, niezależnie od jego grubości i geometrii. Oznacza to, że przyrząd centruje wszystko, od najcieńszych noży po noże o grubości ostrza do 10 mm (7/16"). Oznacza to również, że ostrza noży, które zwięzają się od grzbietu do krawędzi i od pięty do czubka, są wyśrodkowane w przyrządzie, zapewniając symetryczne skosy po obu stronach ostrza. Łatwa konfiguracja, doskonałe rezultaty.

Szerszy zacisk - większa stabilność

- Przyrząd do noża centrującego KJ-140 działa w taki sam sposób jak przyrząd do noża centrującego KJ-45, ale ma szerszy zacisk. Szerszy zacisk 140 mm (5 1/2") stabilizuje cienkie i elastyczne ostrza noży oraz zapewnia większe podparcie dla równomiernego skosu wzdłuż całego ostrza. Oczywiście może być również używany z większymi nożami o bardziej stabilnych ostrzach, takimi jak noże szefa kuchni.
- Należy pamiętać, że przyrząd do noży centrujących KJ-140 nie może być używany z małym uchwytem noża SVM-00. Zamiast tego używany jest przyrząd do noża centrującego KJ-45.

Swobodne prowadzenie

- Ponieważ KJ-140 Wide Centering Knife Jig jest ustawiony z ogranicznikiem swobodnie opartym o uniwersalną podpórę, jesteś w stanie podążać za kształtami noża, zawsze kierując się uniwersalnym wspornikiem jako punktem odniesienia. Umożliwia to ostrzenie noży o różnych kształtach ostrzy, od noży do filetowania po noże refleksyjne i klasyczne noże szefa kuchni.

Dobrze wyważony i ergonomiczny

- Doświadczenie użytkownika zostało również skoncentrowane przy projektowaniu i budowie przyrządu do noża centrującego KJ-140. Aby uzyskać najlepsze wrażenia podczas szlifowania, większość ciężaru przyrządu skupia się na zaciskach, części, która znajduje się najbliżej samego szlifowania. Zapewnia to bardzo dobrze wyważone odczucia podczas użytkowania.
- Końcówka ogranicznika została zaprojektowana z myślą o ergonomii. Jest płaska powierzchnia, na której można umieścić kciuk, aby zabezpieczyć przyrząd do uniwersalnego wspornika. Ta mała funkcja sprawia, że długie okresy szlifowania są wygodniejsze.

Uwaga! Oferta dotyczy samej przystawki widocznej na zdjęciu 2.

Dane techniczne:

- Waga 0,39 kg
- Materiał: Precyzyjnie odlewany, wytrzymały kompozyt
- Gwarancja: 2 lata gwarancji

Zawartość dostawy

- Przyrząd do noży centrujących KJ-45 jest w pełni zmontowany i gotowy do użycia.

O producencie

Tormek - precyzja i ostrość - rodem ze Szwecji

Tormek to szwedzka firma, która od 1973 roku produkuje ostrzałki i akcesoria do ostrzenia narzędzi. Jej produkty są cenione na całym świecie za wysoką jakość, precyzję i trwałość.



Ostrzałki Tormek są przeznaczone dla każdego, niezależnie od tego, czy jesteś profesjonalnym stolarzem, majsterkowiczem czy kucharzem. Pomagają utrzymać ostrość narzędzi, co z kolei podnosi jakość pracy i sprawia, że wykonywanie nawet najtrudniejszych zadań staje się łatwiejsze i przyjemniejsze.

Ostrzałki Tormek są wyposażone w szeroki zakres uchwytów i akcesoriów, dzięki czemu można naostrzyć nimi niemal każde narzędzie z ostrzem. Do wyboru są m.in. uchwyty do ostrzenia dłut, nożyczek, wiertel, noży kuchennych i wielu innych.

Ostrzałki Tormek to inwestycja, która się opłaca. Dzięki nim narzędzia będą zawsze ostre i gotowe do pracy.

Oto niektóre z zalet ostrzałek Tormek:

- **Precyzja i trwałość:** Ostrzałki Tormek zapewniają dokładne i precyzyjne ostrzenie, które pozwala na zachowanie ostrości narzędzi przez wiele lat.
- **Uniwersalność:** Ostrzałki Tormek są przeznaczone do ostrzenia niemal każdego narzędzia z ostrzem.
- **Łatwość użycia:** Ostrzałki Tormek są łatwe w użyciu i nie wymagają specjalnych umiejętności.
- **Bezpieczeństwo:** Ostrzałki Tormek są bezpieczne w użyciu i nie powodują przegrzania narzędzi.

Jeśli szukasz niezawodnych i trwałych ostrzałek do narzędzi, to Tormek jest doskonałym wyborem.

Tormek to szwedzki innowator w ostrzeniu narzędzi tnących, oferujący wysokiej jakości systemy ostrzenia na mokro i ostrzałki do noży. Dla profesjonalistów i hobbystów, model T-8 i T-4 Original oraz T-4 Bushcraft to idealne rozwiązania. Dla kucharzy, T-2 Pro i T-1 zapewniają szybkie i precyzyjne ostrzenie noży kuchennych. Opatentowane przewodniki i uchwyty Tormek umożliwiają powtarzalne i równomierne ostrzenie, a koło honujące zapewnia wykończenie ostrza do ostrości brzojki. Nasze metody chronią stal przed przegrzewaniem i nadmiernym zużyciem, wydłużając żywotność narzędzi.

