



Магазин www.LYNXGEAR.lv

Компания: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,

Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(НЕ ДЛЯ ОПЛАТЫ)

Пока без рейтинга



Цена 32,95 €

Цена со скидкой

Вкл. НДС 21%: 5,72 €

1-4 Weeks



Описание

Šis īpaši smalkais eļļas akmens T6260W ir ar 600#/2000# graudainību, lai smalki noslīpētu gandrīz asas nažu malas tieši pirms to izmantošanas. Izmantojot šo asināšanas akmeni, nažu asā mala saglabāsies ilgāku laiku.

Produkta iezīme

- Augstas kvalitātes ūdens akmens nodrošina efektīvus asināšanas rezultātus.
- Divpusējs asināšanas dizains.
- Aprīkots ar neslīdošu silikagela pamatni, kas garantē drošu asināšanu.

Lietošanas instrukcija

- Mērcēt akmeni ūdenī 5 minūtes un pēc tam novietojiet to uz stabilas platformas. Nažu asināšanu ar vienu vai diviem soļiem atkarībā no tā cik neass ir instruments.
- Rupja slīpēšana, ko izmanto nopietni bojātu malu labošanai, piemērota neasiem nažiem. Turiet nazi 10 - 30 ° leņķī, ar vieglu spiedienu



Магазин www.LYNXGEAR.lv

Компания: SIA „LATLYNX”

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895

Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,

Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,

Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA

Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(НЕ ПЛА ОПЛАТЫ)

kustīniet asmens malu uz akmens virsmas uz priekšu un atpakaļ un asīniet, līdz mala ir pietiekami asa.

- Smalka slīpēšana, kas ir nepieciešams, lai novērstu malas izliekumus. Izmantojiet maigāku spiedienu, atkārtojiet pirmo darbību un asīniet malu līdz vienmērīgai un asai. Vispārīgi runājot, izmantojiet to reizi nedēļā, lai asmens būtu asa.
- Lūzdu, noslaukiet to ar mitru drānu vai pēc instrumenta asināšanas noskalojiet ar ūdeni un pēc tam nosusiniet. Notīriet akmens virsmu ar mīkstu suku.

Padomi:

- Piemērots lietošanai tikai ar ūdeni, eļļa nav nepieciešama.
- 10 līdz 30 grādi atkarībā no pielietojuma: 10 ° filejas nažiem, 23 ° virtuves vai kabatas nažiem un 30 ° nažiem
- Asinot, izmantojiet visu akmens virsmu. Tas nodrošinās vienmērīgu akmens nodilumu laika gaitā.

Brenda valsts - Ķīna.