

где заточить ножи и ножницы?

Черкаси, Україна

Если Вы точите ножи и ножницы у сапожника, это не правильно.

Для этого есть профессионал, который затачивает, а не точит.

Разница очень большая. При механической точке (на электро точиле) режущая кромка, нагреваясь отпускается и становится мягкой. После недолгой эксплуатации опять надо точить.. Заточку производят на водных камнях, руками, с применением специальных приспособлений и станков- режущая кромка холодная и не отпускается. Твердость стали сохраняется. При правильной заточке (угол заточки) остроту можно сохранить на несколько месяцев. Качество реза не сравнимо с точкой у сапожника. Правильно заточеный инструмент (нож, ножницы) отличается мягкостью и легкостью реза. Для проверки сравните режет ли Ваш нож бумагу, а ножницы волос, мясорубка мелет или мнет мясо?. Сравните свой инструмент послa заточки у профессионала и Вы сами все поймете.

Price: **30 \$**

Тип оголошення:
Послуги, пропонує

Торг: доречний

Петькин Колян

0683403241