pdtools
SUPERABRASIVES

CBN CHEF STEEL

CLEAN EDGE 250

BATCH/BATCH/LOTE/PARTII/ПАРТІЯ/ ПАРТИЯ№

FEATURES OF THE CLEAN EDGE 250

HONING ROD is a knife dressing tool that allows you to quickly restore the sharpness of your knife. Its main function is to correct microscopic deformations of the cutting edge of the knife that occur during use. It is not a substitute for a full-fledged sharpening, but it allows you to keep your knife sharp between sharpening sessions.

The **PDTOOLS SUPERABRASIVE CLEAN EDGE 250** Honing rod has a special thin electroplated coating with 10 micron cubic boron nitride (CBN) micrograins coated. It not only smooth the deformation of the cutting edge of the knife, but also removes micro burrs that have formed during use on the edge of the knife, as well as performs a light micro-sharpening of the cutting edge. It makes this honing rod different from conventional ceramic honing rods and other types of honing rods without micro-abrasive coating. If the knife has been properly sharpened beforehand and has no damage to the cutting edge, a few movements of the honing rod will give the knife the sharpness it originally had after sharpening.

The handle of the honing rod is made from a special non-slip material, ensuring a safe sharpening process.

CBN coating differs from diamond by its carbon-free chemical composition, making it ideal for sharpening steel. The CBN grains used in the coating have a more oval shape, which ensures gentle and precise sharpening with minimal wear on the knife edge.

This feature sets our tools apart from many other manufacturers, offering a unique combination of performance and blade safety.

CLEAN EDGE 250 knife cutter is used for knives of all kinds of steels with hardness from **50HRC** to **70HRC.**

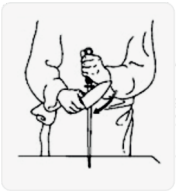
Honing rod has a length of the working part **250mm**, diameter **10mm**.

The design of the honing rod is balanced, which allows you to do sharpening conveniently.

During use, gray streaks are allowed on the working surface of the honing rod. Over time, the working edge of the cutter will become as smooth as possible. This is the normal condition of the working edge of the product. The CBN working grits are securely attached to the working surface and are not visible without a microscope. The service life of the honing rod, if handled correctly, is over 1000 sharpening cycles.

EN

Instructions for using the honing rod

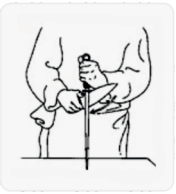


1. Attach the honing rod.

Hold it vertically by the handle, resting the base on a countertop or other stable surface. This will ensure control and safety.

2. Set the correct angle.

Hold the knife at an angle of 15-20 degrees to the surface of the honing rod. This angle is considered the optimal angle for most kitchen knives.

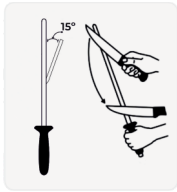


3. Move the blade of the knife along the honing rod.

Start at the base of the blade and work your way along the stem to the tip. The movement should be smooth and even. Make sure that the entire edge of the knife touches the steel of the honing rod.

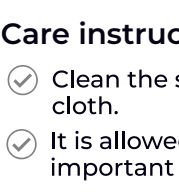
4. Alternate sides.

Make 3-7 movements on one side and then repeat for the other side of the knife blade.



5. Check the sharpness.

After a few passes, test the sharpness of the knife on paper or vegetables. If the knife is still dull, repeat the process to the desired sharpness.



OR

Hold the honing rod in one hand and the knife in the other. Do not press the knife against a hard surface — instead, hold it firmly in your handThe knife blade should be positioned at a 15–20 degree angle to the rod.
Make several strokes on one side of the blade, then repeat the same number of strokes on the other side.

Care instructions:

- Clean the surface of the honing rod after each use with a damp and dry cloth.
- It is allowed to wash the honing rod with detergent if necessary, but it is important to wipe it with a dry cloth afterwards.
- Store the cutlery in a dry place.
- Do not wash the cutlery in the dishwasher.
- To avoid damaging the working layer of the honing rod during storage, do not allow it to come into contact with other metal objects. It is advisable to store the working part of the honing rod in a protected case with which the honing rod is equipped.

EIGENSCHAFTEN DES WETZSTAHLS CLEAN EDGE 250

EIN WETZSTAHL (auch Wetzstab, Abziehstab genannt) ist ein Werkzeug zur Pflege der Schneide von Messern. Er ermöglicht es, die Schärfe eines Messers schnell wiederherzustellen. Seine Hauptfunktion besteht darin, mikroskopisch kleine Verformungen der Schneidkante abzurichten, die beim Gebrauch entstehen.Ein Abziehstab ersetzt kein vollständiges Schleifen, hilft jedoch, die Schärfe zwischen den Schleifvorgängen aufrechtzuerhalten.

Der **PDTOOLS SUPERABRASIVE** Wetzstab Modell **CLEAN EDGE 250** besitzt eine spezielle, feine galvanische Beschichtung mit 10µ-Körnern aus kubischem Bornitrid (CBN). Er richtet nicht nur die Schneidkante aus, sondern entfernt auch Mikrograte, die bei der Nutzung entstehen, und führt gleichzeitig ein feines Mikroschärfen der Kante durch. Das unterscheidet ihn von herkömmlichen keramischen oder anderen Abziehstäben ohne Mikroabrasivbeschichtung.

Der Griff des Wetzstahls besteht aus einem speziellen rutschfesten Material, das für ein sicheres Schärfen sorgt.

CBN-Beschichtung (kubisches Bornitrid) unterscheidet sich von Diamant durch ihre kohlenstofffreie chemische Zusammensetzung, was sie besonders geeignet für das Schärfen von Stahl macht.

Die in der Beschichtung verwendeten CBN-Körner haben eine eher ovale Form, wodurch der Schleifprozess besonders schonend zur Schneide ist.

Diese Eigenschaft hebt unsere Werkzeuge deutlich von vielen anderen Herstellern ab – durch eine einzigartige Kombination aus Leistung und Klingenschonung.

Wenn ein Messer zuvor korrekt geschliffen wurde und keine beschädigte Schneidkante aufweist, genügt eine kleine Anzahl an Zügen, um die ursprüngliche Schärfe wiederherzustellen.

Der **CLEAN EDGE 250** ist geeignet für alle Messerstähle mit Härten von **50** bis **70 HRC**.

Die Arbeitslänge beträgt **250 mm**, der Durchmesser **10 mm**.

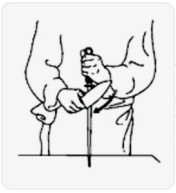
Die Konstruktion ist ausgewogen, was eine komfortable Handhabung beim Abziehen ermöglicht.

Während der Nutzung können sich graue Streifen auf der Arbeitsfläche bilden – dies ist normal. Mit der Zeit wird die Oberfläche glatter, ohne dass die Schleifwirkung verloren geht. Die CBN-Beschichtung ist stark in der Oberfläche befestigt und mit bloßem Auge nicht sichtbar.

Bei sachgemäßer Anwendung hat der Wetzstahl eine Lebensdauer von über 1.000 Schleifzyklen.

DE

Anwendungshinweise:

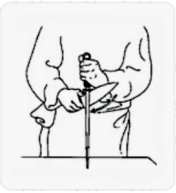


1. Wetzstab fixieren.

Halten Sie den Stab senkrecht am Griff fest und stützen Sie das Ende auf die Arbeitsfläche, um Stabilität und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Richtigen Winkel einhalten:

Ein Winkel von 15–20 Grad zur Oberfläche gilt als optimal für die meisten Küchenmesser.



3. Führen der Klinge.

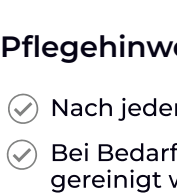
Bewegen Sie das Messer gleichmäßig von der Basis bis zur Spitze entlang des Wetzstahls. Achten Sie darauf, dass die gesamte Schneide Kontakt mit dem Stab hat.

4. Seiten abwechseln.

Führen Sie 3–7 Züge pro Seite durch, dann wechseln Sie zur anderen Seite der Klinge.

5. Schärfe überprüfen.

Testen Sie nach einigen Zügen die Schärfe mit Papier oder Gemüse. Falls notwendig, wiederholen Sie den Vorgang bis zur gewünschten Schärfe.



Alternativ:

Halten Sie den Wetzstahl in einer Hand und das Messer in der anderen. Drücken Sie das Messer nicht auf eine harte Oberfläche, sondern halten Sie es fest in der Hand.
Die Messerklinge sollte in einem Winkel von 15–20 Grad zum Wetzstahl stehen. Führen Sie mehrere Züge auf einer Seite der Klinge aus und wiederholen Sie dann die gleiche Anzahl auf der anderen Seite.

Pflegehinweise für den Wetzstahl:

- Nach jeder Einsatz mit einem feuchten und trockenen Tuch abwischen.
- Bei Bedarf kann der Stab mit einem milden Reinigungsmittel von Hand gereinigt werden – danach unbedingt trocken wischen.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Trocken lagern, möglichst ohne Kontakt mit anderen Metallgegenständen, um Beschädigungen der Arbeitsfläche zu vermeiden.
- Die Nutzfläche sollte idealerweise im mitgelieferten Schutzetui aufbewahrt werden.

CARACTERÍSTICAS DEL ACERO DE AFILAR CLEAN EDGE 250

EL ACERO DE AFILAR (musat) es una herramienta para el mantenimiento de cuchillos que permite restaurar rápidamente el filo. Su función principal consiste en corregir las deformaciones microscópicas del borde de corte que se producen durante el uso. El acero de afilar no sustituye un afilado completo, pero permite mantener el filo del cuchillo entre sesiones de afilado.

El acero de afilar (musat) **PDTOOLS SUPERABRASIVES** modelo **CLEAN EDGE 250** cuenta con un recubrimiento galvánico fino especial con microgranos fijados de nitruro cúbico de boro (CBN) de 10 micrones. No solo alinea las deformaciones del filo del cuchillo, sino que también elimina las rebabas microscópicas que se generan durante el uso y realiza un ligero microafilado del borde de corte.

Esto lo diferencia de los aceros de afilar cerámicos y otros tipos que no poseen recubrimiento microabrasivo. Si el cuchillo ha sido previamente bien afilado y no presenta daños en el filo, unos pocos movimientos con el acero devolverán la agudeza original que tenía tras el afilado.

El mango del acero (musat) está fabricado con un material especial antideslizante, lo que garantiza un afilado seguro.

El recubrimiento de CBN (nitruro cúbico de boro) se diferencia del diamante por no contener carbono en su composición química, lo que lo hace ideal para el afilado de acero. Los granos de CBN tienen una forma más ovalada, lo que permite un afilado delicado y preciso, con un desgaste mínimo del filo del cuchillo.

Esta característica distingue favorablemente nuestras herramientas frente a muchos otros productos del mercado, combinando eficacia y cuidado del filo.

El acero de afilar (musat) **CLEAN EDGE 250** se utiliza para cuchillos de todo tipo de aceros con una dureza de entre **50 HRC** y **70 HRC**.

Tiene una longitud útil de **250 mm** y un diámetro de **10 mm**.

La construcción del acero está equilibrada, lo que permite un afilado cómodo y preciso.

Durante el uso, pueden aparecer marcas grises en la superficie de trabajo del acero. Con el tiempo, el borde activo se volverá más liso: esto es una condición normal de funcionamiento. Los granos de CBN están firmemente fijados en la superficie de trabajo y no son visibles sin microscopio.

Con un uso adecuado, la vida útil del acero supera **los 1000 ciclos de afilado**.

ES

Instrucciones de uso del acero de afilar:

1. Fije el acero.

Sujételo verticalmente por el mango, apoyando la base sobre una encimera u otra superficie estable. Esto garantiza control y seguridad.

2. Establezca el ángulo correcto.

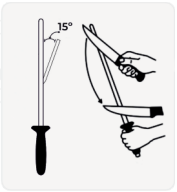
La hoja del cuchillo debe formar un ángulo de 15 a 20 grados con respecto al acero. No presione el cuchillo contra una superficie dura; sujételo con firmeza y control.

3. Deslice la hoja a lo largo del acero.

Comience desde la base de la hoja y deslícela uniformemente hacia la punta, siguiendo el eje del acero. El movimiento debe ser suave y continuo. Asegúrese de que todo el filo entre en contacto con el acero de afilar.

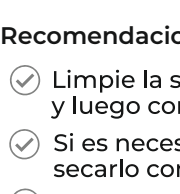
4. Alterne los lados.

Realice de 3 a 7 pasadas por un lado, y luego repita el proceso en el otro lado del filo.



5. Compruebe el filo.

Tras unas pocas pasadas, pruebe la agudeza del cuchillo cortando papel o algún vegetal. Si aún no está lo suficientemente afilado, repita el proceso hasta lograr el filo deseado.



ALTERNATIVAMENTE

Sujete el acero de afilar con una mano y el cuchillo con la otra. No presione el cuchillo contra ninguna superficie dura; manténgalo con firmeza en la mano.La hoja debe formar un ángulo de 15 a 20 grados con respecto al acero.
Realice varias pasadas por un lado del filo y luego el mismo número de pasadas por el otro lado.

Recomendaciones para el cuidado del acero de afilar:

- Limpie la superficie del acero después de cada uso con un paño húmedo y luego con uno seco
- Si es necesario, puede lavarlo con un detergente suave, pero es importante secarlo completamente después.
- Guarde el acero en un lugar seco.
- No lavar en lavavajillas.
- Para evitar daños en la capa de trabajo durante el almacenamiento, evite el contacto con otros objetos metálicos.
  Se recomienda guardar la parte de trabajo del acero en una funda protectora, incluida con el producto.

CHARAKTERYSTYKA MUSATA CLEAN EDGE 250

MUSAT to narzędzie służące do podostrzania noży, umożliwiające szybkie przywrócenie ostrości ostrza. Jego główną funkcją jest korygowanie mikroskopijnych deformacji krawędzi tnącej noża, powstałych w trakcie użytkowania. Musat nie zastępuje pełnego procesu ostrzenia, ale pozwala utrzymać ostrość noża pomiędzy cyklami ostrzenia.

Musat **PDTOOLS SUPERABRASIVE** model **CLEAN EDGE 250** posiada specjalną cienką powłokę galwaniczną z zatopionymi mikroziarnami azotku boru sześciennego (CBN) o rozmiarze 10 mikronów. Nie tylko wyrównuje on deformacje krawędzi tnącej, ale także usuwa mikrozadziory powstałe podczas pracy, a dodatkowo wykonuje lekkie mikroostrzenie. Odróżnia go to od tradycyjnych musatów ceramicznych oraz innych modeli bez powłoki mikrościernej. Jeśli nóż został wcześniej poprawnie naostrzony i nie ma uszkodzeń krawędzi, kilka ruchów musatem przywróci jego pierwotną ostrość.

Rękojeść musata wykonana jest ze specjalnego, antypoślizgowego materiału, który zapewnia bezpieczeństwo podczas użytkowania.

Powłoka CBN (azotek boru sześciennego) różni się od diamentowej brakiem węgla w składzie chemicznym, co czyni ją idealną do ostrzenia stali. Ziarna CBN mają bardziej owalny kształt, dzięki czemu ostrzenie jest delikatne i precyzyjne, a zużycie krawędzi tnącej minimalne.

Ta cecha wyróżnia nasze narzędzia na tle wielu innych producentów — łącząc skuteczność z delikatnym traktowaniem ostrza.

Musat **CLEAN EDGE 250** przeznaczony jest do noży wykonanych ze stali o twardości od **50HRC** do **70HRC**.

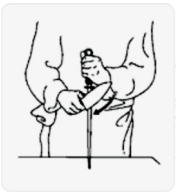
Musat posiada długość części roboczej **250 mm** oraz średnicę **10 mm**.

Konstrukcja musata jest wyważona, co zapewnia wygodę podczas ostrzenia..

W trakcie użytkowania na powierzchni roboczej musata mogą pojawić się szare smugi. Z czasem krawędź robocza stanie się maksymalnie gładka — jest to normalny stan eksploatacyjny. Ziarna CBN są trwale osadzone na powierzchni i niewidoczne gołym okiem. Przy prawidłowym użytkowaniu żywotność musata przekracza 1000 cykli ostrzenia.

PL

Instrukcja stosowania musata:



1. Ustawienie musata.

Trzymaj musat pionowo za rękojeść, opierając podstawę o blat stołu lub inną stabilną powierzchnię. Zapewnia to kontrolę i bezpieczeństwo.

2. Ustawienie kąta.

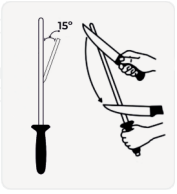
Ostrze noża powinno być ustawione pod kątem 15–20 stopni względem musata. Nie dociskaj noża do powierzchni — trzymaj go pewnie w dłoni.

3. Ruch ostrza po musacie.

Zaczynaj od podstawy ostrza i przesuwaj je wzdłuż pręta aż do czubka. Ruch powinien być płynny i równomierny. Cała krawędź noża powinna stykać się z musatem.

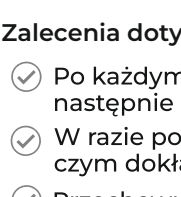
4. Naprzemienne ruchy.

Wykonaj 3–7 ruchów po jednej stronie ostrza, następnie tyle samo po drugiej stronie.



5. Sprawdzenie ostrości.

Po kilku ruchach sprawdź ostrość noża, np. przecinając papier lub warzywo. W razie potrzeby powtórz czynność do uzyskania odpowiedniej ostrości.



ALTERNATYWNY SPOSÓB

Trzymaj musat w jednej ręce, a nóż w drugiej. Wykonaj kilka ruchów po jednej stronie ostrza, następnie po drugiej.Kąt pomiędzy ostrzem a musatem powinien wynosić 15–20 stopni.
Nie naciskaj noża – kontroluj go pewnie, ale z wyczuciem.

Zalecenia dotyczące pielęgnacji musata:

- Po każdym użyciu przetrzyj powierzchnię roboczą musata wilgotną, a następnie suchą ściereczką.
- W razie potrzeby można umyć musat delikatnym środkiem czyszczącym, po czym dokładnie go osuszyć.
- Przechowuj musat w suchym miejscu.
- Nie myj musata w zmywarce.
- Aby uniknąć uszkodzeń warstwy roboczej, nie dopuszczaj do kontaktu musata z innymi metalowymi przedmiotami. Zaleca się przechowywanie musata w dedykowanym pokrowcu, który jest dołączony do zestawu.

ОСОБЛИВОСТІ МУСАТА CLEAN EDGE 250

МУСАТ - це інструмент для правки ножів, він дає змогу швидко відновити гостроту ножа. Його основна функція полягає у виправленні мікроскопічних деформацій ріжучої кромки ножа, що виникають у процесі експлуатації. Мусат не замінює повноцінне заточування, але дає змогу підтримувати гостроту ножа між сеансами заточування.

Мусат **PDTOOLS SUPERABRASIVE** моделі **CLEAN EDGE 250** має спеціальне тонке гальванічне покриття із закріпленими мікрозернами кубічного нітриду бору (CBN) розміром 10 мікрон. Він не тільки вирівнює деформацію ріжучої кромки ножа, а й видаляє мікрозадирки, що утворилися під час використання на кромці ножа, а також здійснює легке мікрозаточування ріжучої кромки. Це відрізняє цей мусат від звичайних керамічних та інших видів мусатів без мікроабразивного покриття. Якщо ніж попередньо був правильно заточений і не має ушкоджень ріжучої кромки, то кілька рухів мусата нададуть ножу гостроти, яку він мав спочатку після заточування.

Ручка мусата виготовлена зі спеціального протиковзкого матеріалу, що забезпечує безпечне заточування.

Покриття CBN (кубічний нітрид бору) відрізняється від алмазного відсутністю вуглецю в хімічному складі, що робить його ідеальним для заточування сталі. Зерна CBN мають більш овальну форму, завдяки чому заточування є делікатним і точним, з мінімальним зношуванням ріжучої кромки ножа.

Ця особливість вигідно вирізняє наші інструменти серед продукції багатьох інших виробників — поєднуючи ефективність та дбайливе ставлення до леза.

Мусат **CLEAN EDGE 250** застосовується для ножів усіх видів сталей твердістю від **50HRC** до **70HRC**.

Мусат має довжину робочої частини **250мм**, діаметр **10мм**.

Конструкція мусата збалансована, що дозволяє робити заточування зручно.

У процесі використання допускаються смуги сірого кольору на робочій поверхні мусата. Згодом робоча кромка мусата буде ставати максимально гладкою. Це нормальний стан робочої кромки виробу. Робочі зерна CBN надійно закріплені на робочій поверхні і їх не видно без мікроскопа. Період служби мусата при правильному поводженні з ним становить понад 1000 циклів заточування.

UA

Інструкція застосування мусата:

1. Закріпіть мусат.

Тримайте його вертикально за ручку, упираючи основу в стільницю або іншу стабільну поверхню. Це забезпечить контроль і безпеку.

2. Встановіть правильний кут.

Тримайте ніж під кутом 15-20 градусів до поверхні мусата. Цей кут вважається оптимальним для більшості кухонних ножів.

3. Рухайте лезом ножа вздовж мусата.

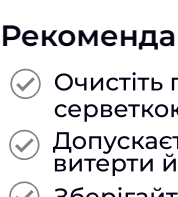
Починайте з основи леза, проводячи ним уздовж стержня до кінчика. Рух має бути плавним і рівномірним. Слідкуйте, щоб увесь край ножа торкався сталі мусата.

4. Чергуйте сторони.

Зробіть 3-7 рухів з одного боку, а потім повторіть для іншого боку полотна ножа.

5. Перевірте гостроту.

Після кількох проходів перевірте гостроту ножа на папері або овочах. Якщо ніж все ще тупий, повторіть процес до потрібної гостроти.



АБО

Тримайте мусат в одній руці, а ніж — в іншій. Не притискайте ніж до твердої поверхні, тримайте його впевнено в руці. Лезо ножа має бути під кутом 15–20 градусів до мусата.
Зробіть кілька рухів з одного боку леза, а потім стільки ж — з іншого боку.

Рекомендації по догляду за мусатом:

- Очистіть поверхню мусата після кожного використання вологою і сухою серветкою.
- Допускається мити мусат мийним засобом за необхідності, але важливо витерти його після цього сухою серветкою.
- Зберігайте мусат у сухому місці.
- Не мити мусат у посудомийній машині.
- Щоб уникнути пошкодження робочого шару мусата під час зберігання не допускайте його контакту з іншими металевими предметами. Бажано зберігати робочу частину мусата в захищеному чохлі, яким комплектується мусат.

ОСОБЕННОСТИ МУСАТА CLEAN EDGE 250

МУСАТ— это инструмент для правки ножей, он позволяет быстро восстановить остроту ножа. Его основная функция заключается в исправлении микроскопических деформаций режущей кромки ножа, возникающих в процессе эксплуатации. Мусат не заменяет полноценную заточку, но позволяет поддерживать остроту ножа между сеансами заточки.

Мусат **PDTOOLS SUPERABRASIVE** модели **CLEAN EDGE 250** имеет специальное тонкое гальваническое покрытие с закрепленными микрозернами кубического нитрида бора (CBN) размером 10 микрон. Он не только выравнивает деформацию режущей кромки ножа , но и удаляет микрозаусенецы, которые образовались во время использования на кромке ножа, а также производит легкую микро заточку режущей кромки. Это отличает данный мусат от обычных керамических и других видов мусатов без микроабразивного покрытия. Если нож предварительно был правильно заточен и не имеет повреждений режущей кромки , то несколько движений мусата предадут ножу остроту, которую он имел изначально после заточки.

Ручка мусата сделана со специального противоскользящего материала, что делает заточку безопасной

Покрытие CBN (кубический нитрид бора) отличается от алмазного отсутствием углерода в химическом составе, что делает его особенно эффективным при заточке стали. Зерна CBN имеют более овальную форму, благодаря чему заточка становится бережной и точной, минимально изнашивая кромку ножа.

Эта особенность выгодно отличает наши инструменты от продукции многих других производителей, сочетая высокую эффективность с безопасностью для лезвия.

Мусат **CLEAN EDGE 250** применяется для ножей всех видов сталей твердостью от **50HRC** до **70HRC**.

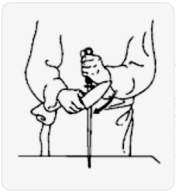
Мусат имеет длинну рабочей части **250мм**, диаметр **10мм**.

Конструкция мусата сбалансирована , что позволяет делать заточку удобно.

В процессе использования допускаются полосы серого цвета на рабочей поверхности мусата. Со временем рабочая кромка мусата будет становиться максимально гладкой. Это нормальное состояние рабочей кромки изделия. Рабочие зерна CBN надежно закреплены на рабочей поверхности и не видны без микроскопа. Период службы мусата при правильном обращении с ним составляет выше 1000 циклов заточки.

RU

Инструкция применения мусата

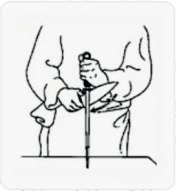


1. Закрепите мусат.

Держите его вертикально за ручку, упирая основание в столешницу или другую стабильную поверхность. Это обеспечит контроль и безопасность.

2. Установите правильный угол.

Держите нож под углом 15–20 градусов к поверхности мусата. Этот угол считается оптимальным для большинства кухонных ножей.

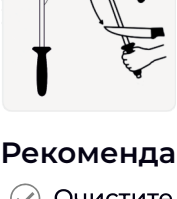


3. Двигайте лезвием ножа вдоль мусата.

Начинайте с основания лезвия, проводя им вдоль стержня к кончику. Движение должно быть плавным и равномерным.
Следите, чтобы весь край ножа касался стали мусата.

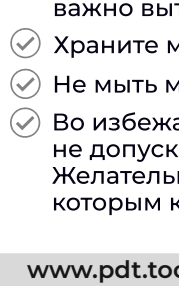
4. Чередуйте стороны.

Сделайте 3-7 движений с одной стороны, а затем повторите для другой стороны полотна ножа.



5. Проверьте остроту.

После нескольких проходов проверьте остроту ножа на бумаге или овощах. Если нож все еще тупой, повторитепроцесс до нужной остроты.



ИЛИ

Держите мусат в одной руке, а нож — в другой. Не упирайте нож в твёрдуюповерхность, держите его крепко в руке. Лезвие ножа должно быть под углом 15–20 градусов к мусату.
Сделайте несколько движений с одной стороны лезвия, затем столько же — с другой стороны.

Рекомендации по уходу за мусатом:

- Очистите поверхность мусата после каждого использования влажной и сухой салфеткой.
- Допускается мыть мусат моющим средством при необходимости , но важно вытереть его после этого сухой салфеткой.
- Храните мусат в сухом месте.
- Не мыть мусат в посудомоечной машине.
- Во избежание повреждения рабочего слоя мусата при хранении не допускайте его контакта с другими металлическими предметами. Желательно хранить рабочую часть мусата в защищенном чехле , которым комплектуется мусат.

pdtools
SUPERABRASIVES

ОФІЦІЙНИЙ ВЕБ-САЙТ
POLTAVA DIAMOND TOOLS
OFFICIAL WEBSITE
POLTAVA DIAMOND TOOLS
OFFIZIELLE WEBSITE
POLTAVA DIAMOND TOOLS
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ВЕБ-САЙТ
POLTAVA DIAMOND TOOLS

EN **Address of production facilities:**
PrJSC "POLTAVA DIAMOND TOOLS"
Tsiolkovskogo Str. 34, 36023, Poltava, Ukraine

DE **Adresse der Produktionsstätten:**
PrJSC "POLTAVA DIAMOND TOOLS"
Tsiolkovskogo Str. 34, 36023, Poltava, Ukraine

ES **Dirección de las instalaciones de producción:**
PrJSC "POLTAVA DIAMOND TOOLS"
Tsiolkovskogo Str. 34, 36023, Poltava, Ucrania

PL **Adres zakładu produkcyjnego:**
PSA "POLTAWSKI DIAMENTOWY INSTRUMENT"
Ukraina, 36023, Połtawa, ul. Ciołkowskiego 34

UA **Адреса потужностей виробництва:**
ПрАТ "ПОЛТАВСЬКИЙ АЛМАЗНИЙ ІНСТРУМЕНТ"
Україна, 36023, м. Полтава, вул. Ціолковського, 34

RU **Адрес мощностей производства:**
ЧАО "ПОЛТАВСКИЙ АЛМАЗНЫЙ ИНСТРУМЕНТ"
Украина, 36023, г. Полтава,ул. Циолковского, 34

Facebook Instagram YouTube LinkedIn

EN Follow the latest news from our production on your favorite social media platforms.
There's plenty of useful and interesting information there!

DE Folgen Sie den Neuigkeiten aus unserer Produktion in Ihren bevorzugten sozialen Netzwerken.
Dort gibt es viele nützliche und interessante Informationen!

ES Siga las novedades de nuestra producción en sus redes sociales favoritas.
Allí encontrará mucha información útil e interesante.

PL Śledź nowości naszej produkcji w swoich ulubionych mediach społecznościowych.
Znajdziesz tam wiele przydatnych i ciekawych informacji.

UA Слідкуйте за новинками нашого виробництва у ваших улюблених соціальних мережах.
Там багато корисної та цікавої інформації!

RU Следите за новинками нашего производства в ваших любимых социальных сетях.
Там много полезной и интересной информации!

TRADITION OF Quality SINCE 1966