

# **PERFECT CUT! Maschi premium a due flauti - MASCHIO A DUE FLAUTI PER FONDO PERFECT CUT PREMIUM FILETTO 6-48**

[Utensili per armieri](#) > [Utensili e strumenti per armaiolo](#) > [Maschi e filiere](#) > [Maschi](#)

PERFECT CUT™ TAPS PREMIUM A DUE FLUTE La Perfect Cut™ Taps Premium a Due Flute della Reiff & Nestor Company è uno strumento di alta qualità progettato per i gunsmith e gli appassionati di armi che cercano soluzioni di filettatura precise ed efficienti. Realizzati in acciaio per utensili ad alta velocità, questi taps sono progettati per offrire prestazioni eccezionali e durata. Taps a Due Flute: Distribuiscono lo stress di filettatura su due ampie flute, fornendo più spazio per i trucioli, il che è vantaggioso quando si filetta acciai morbidi. Questi taps sono popolari per la filettatura meccanica e funzionano bene nelle operazioni manuali. Specifiche: Materiale: Acciaio per utensili ad alta velocità Dimensioni delle filettature disponibili: 3-56 6-48 6-40 Opinioni dei clienti: Gli utenti della Perfect Cut™ Taps Premium a Due Flute della Reiff & Nestor Company hanno espresso soddisfazione per le sue prestazioni, notando la precisione e la qualità delle filettature prodotte. I taps hanno ricevuto una valutazione media di 3,4 su 5 stelle da acquirenti verificati, indicando una ricezione generalmente positiva. Integrare la Perfect Cut™ Taps Premium a Due Flute della Reiff & Nestor Company nel tuo kit di gunsmithing garantisce filettature affidabili e accurate, migliorando la qualità e la longevità dei componenti delle armi.



## **Caratteristiche**

- Nome: [MASCHIO A DUE FLAUTI PER FONDO PERFECT CUT PREMIUM FILETTO 6-48](#)
- Produttore: [REIFF & NESTOR COMPANY](#)
- N. prodotto: 748202643
- N. fab.: S12484
- Filetti: 6-48
- Materiale: High Speed Acciaio
- Tipo: Fondo
- Peso della spedizione: 0.005kg
- Larghezza di spedizione: 83mm
- Lunghezza di spedizione: 146mm

## **Dettagli dell'elemento**

Made in Usa

# Indice

- Pagina iniziale
- Guida alle Istruzioni di Sicurezza per i PERFECT CUT™ PREMIUM TWO FLUTE TAPS
- Chi siamo

# Guida alle Istruzioni di Sicurezza per i PERFECT CUT™ PREMIUM TWO FLUTE TAPS

## Introduzione

Grazie per aver scelto i Perfect Cut™ Premium Two Flute Tap della Reiff & Nestor Company. Questa guida fornisce importanti istruzioni di sicurezza per garantire l'uso sicuro ed efficace dello strumento. Si prega di leggere attentamente questa guida prima di utilizzare il prodotto.

## Linee Guida Generali di Sicurezza

- Utilizzare sempre il tap in conformità con le istruzioni del produttore.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e priva di pericoli prima di iniziare il lavoro.
- Indossare l'equipaggiamento di protezione personale (PPE) appropriato, inclusi occhiali di sicurezza e guanti.
- Tenere i taps fuori dalla portata di bambini e utenti non autorizzati.
- Ispezionare regolarmente i taps per segni di usura o danni prima di ogni utilizzo.
- Segnalare eventuali prodotti non sicuri o incidenti alle autorità competenti.

## Precauzioni di Sicurezza Specifiche per l'Uso

- Quando si utilizza il tap, assicurarsi che sia saldamente bloccato nel portautensile per prevenire scivolamenti.
- Utilizzare olio da taglio o lubrificante per ridurre l'attrito e il calore durante la filettatura.
- Evitare di applicare una forza eccessiva durante la filettatura; lasciare che lo strumento svolga il lavoro per prevenire roture.
- Non tentare di filettare materiali troppo duri per questo strumento; fare riferimento alle specifiche per i materiali adatti.
- Assicurarsi che il pezzo da lavorare sia correttamente fissato per prevenire movimenti durante la filettatura.
- Se si verifica un rumore o una resistenza insolita durante l'uso del tap, fermarsi immediatamente e ispezionare lo strumento.

## Istruzioni per l'Installazione e l'Uso

### 1. Preparazione

- Raccogliere tutti gli strumenti e i materiali necessari, inclusi il tap, l'olio da taglio e un trapano adatto.
- Assicurarsi che il pezzo da lavorare sia pulito e privo di detriti.

### 2. Installazione

- Selezionare la dimensione appropriata del Perfect Cut™ Premium Two Flute Tap in base alla dimensione della filettatura richiesta (ad esempio, 648).
- Fissare il tap in una chiave per maschi o in uno strumento meccanico, assicurandosi che sia saldamente bloccato.

### 3. Processo di Filettatura

- Applicare l'olio da taglio sul tap e sul pezzo da lavorare per garantire un funzionamento fluido.
- Allineare il tap con il foro preforato nel pezzo da lavorare.
- Ruotare lentamente e costantemente il tap, applicando una leggera pressione.

- Dopo alcuni giri, invertire leggermente il tap per rompere il truciolo e liberare i detriti.
- Continuare a filettare fino a raggiungere la profondità desiderata.

#### 4. Cura PostUso

- Rimuovere il tap dal pezzo da lavorare e pulirlo accuratamente per rimuovere olio da taglio e detriti.
- Conservare il tap in un luogo sicuro e asciutto, lontano dall'umidità e da temperature estreme.

### Istruzioni per lo Smaltimento

- Smaltire eventuali taps danneggiati o usurati in conformità con le normative locali.
- Riciclare i materiali quando possibile, seguendo le linee guida appropriate per il riciclaggio degli strumenti in metallo.

### Informazioni di Contatto per Ulteriore Supporto

Per eventuali domande o preoccupazioni riguardanti l'uso del Perfect Cut™ Premium Two Flute Tap, si prega di fare riferimento al sito web del produttore o alle risorse di supporto clienti.

Seguendo queste istruzioni di sicurezza, è possibile garantire un'esperienza sicura ed efficace con il Perfect Cut™ Premium Two Flute Tap. Grazie per la vostra attenzione alla sicurezza e all'uso responsabile degli strumenti.

# **Chi siamo**

## **Brownells Italia**

**Brownells Italia - Il negozio online del più grande rivenditore di componenti e accessori per armi da tiro, difesa e caccia**

**Sede Legale e   Operativa**

Brownells Italia Srl ;

Via Dante Alighieri 163

25068  Sarezzo Bs

P.Iva e C.F. IT02801420981

"PERCEPITI AIUTI DI STATO/DE MINIMIS, GIA' PUBBLICATI SUL REGISTRO NAZIONALE DEGLI AIUTI DI STATO, AI SENSI DELL'ART.52 L.234/2012"

[www.brownells.it](http://www.brownells.it)