Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 11:06

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-automatyczna-do-nozy-the-edge-autosharp-p-11272.html



Ostrzałka automatyczna do noży THE EDGE autoSHARP

Cena	**24,90 zł**
Numer katalogowy	**555-000**
Kod producenta	**RM011**
Kod EAN	**5906660005711**
Co chcesz naostrzyć?	**scyzoryk, nóż ząbkowany, nóż stalowy, nóż, tasak**
Materiał ścierny	**węglik wolframu**
Producent	**The Edge, Polska**
Marka	**THE EDGE**
Typ ostrzenia	**szybkie podostrzenie**
Typ ostrzałki	**typu V**
Typ ostrza	**ząbkowany, gładki**

Opis produktu

The Edge AutoSHARP to **innowacyjna ostrzałka do noży**, która **automatycznie dostosowuje kąt ostrzenia w zależności od modelu noża**. Z ostrzałką **AutoSHARP wyostrzysz i wypolerujesz nie tylko noże kuchenne, ale także noże edc, tasaki oraz noże outdoorowe**.

Prosta konstrukcja

Osełka ma polimerową konstrukcję, odporną na uszkodzenia mechaniczne oraz warunki atmosferyczne.

Niewielka bryła oraz minimalny ciężar powodują, że pomimo kuchennego przeznaczenia może nam także towarzyszyć na kempingu, polowaniu oraz innej aktywności, podczas której będziemy potrzebować ostrego noża. **Ostrzałka ma antypoślizgową podstawę**, obustronny chwyt oraz szczelinę ostrzącą.

Automatyczny kąt ostrzenia

W odróżnieniu od klasycznych ostrzałek typu V, **w osełce AutoSHARP kąt prętów ostrzących jest zmienny**. Taką funkcjonalność uzyskano dzięki zastosowaniu bocznych sprężyn, na których opierają się **płytki ścierne z węglika wolframu**.

Ostrzałka automatycznie dostosowuje się do kąta krawędzi tnącej, dzięki czemu z jej pomocą **możemy ostrzyć różnego rodzaju noże m.in. noże kuchenne, scyzoryki, foldery edc, noże outdoorowe oraz tasaki**.

Wielu użytkowników noży nie zna fabrycznego kąta krawędzi tnącej, tutaj z pomocą przychodzi ostrzałka **AutoSharp, która rozwiązuje ten problem oraz szybko i łatwo naprawie stępione ostrze**.

Z pomocą osełki możemy także ostrzyć noże ząbkowane, które zazwyczaj wymagają stosowania specjalnej ostrzałki.

Ostrzenie i polerowanie

The Edge AutoSHARP to funkcjonalna ostrzałka, która **pozwala nie tylko na naprawę i ostrzenie stępionej krawędzi tnącej, ale także na jej wygładzanie** (honowanie).

Ostrzenie wstępne odbywa się w sposób klasyczny tj. po umieszczeniu ostrza w szczelinie ostrzącej (czubkiem skierowanym w dół), przeciągamy nóż do uzyskania ostrości.

Kąt pomiędzy rękojeścią i podłożem ostrzałki powinien wynosić od 15 do 45°. Polerowanie przebiega w podobny sposób, z tą różnicą, że czubek ostrza podczas wygładzania powinien być uniesiony ku górze.

Zalecany kąt pomiędzy ostrzem i podłożem to 15 - 45°. Noże z ząbkowaną krawędzią tnąca należy ostrzyć i polerować równolegle do podłoża (bez odchylania ostrza w dół lub górę).

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Tasak