Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 17:16

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-diamentowa-do-nozy-the-edge-prosharp-10-30-p-11273.html



Ostrzałka diamentowa do noży THE EDGE proSHARP 10-30°

Cena	**199,00 zł**
Numer katalogowy	**555-002**
Kod producenta	**RM021**
Kod EAN	**5906660005803**
Elementy zestawu ostrzałki	**kamienie diamentowe (3 szt.)**
Typ ostrzenia	**profesjonalny system ostrzący**
Typ ostrzałki	**system ostrzący**
Typ ostrza	**gładki**
Co chcesz naostrzyć?	**nóż**
Materiał ścierny	**diament**
Rodzaje gradacji	**medium /600, coarse 240, extra fine / 1000**
Producent	**The Edge, Polska**
Marka	**THE EDGE**

Opis produktu

THE EDGE proSHARP 10-30° to **diamentowy system ostrzący**, który skonstruowano w celu zapewniania pełnej kontroli, wygody, oraz prawidłowego procesu ostrzenia. Ostrzałkę wyposażono w 3 płytki diamentowe, prowadnice z regulacją kąta w zakresie 10-30° oraz stabilną podstawę z przyssawką. Umożliwia ostrzenie noży edc, kuchennych, myśliwskich i survivalowych o najwyższym stopniu hartowania.

Nie tylko dla profesjonalistów

System ostrzący pozwala każdemu z nas ostrzyć noże w sposób precyzyjny, prawidłowy i wydajny. Wystarczy jedynie zapoznać się z instrukcją i zasadą działania systemu oraz wygospodarować nieco wolnego czasu, który poświęcimy na naukę użytkowana. Inwestycja zwróci się w krótkim czasie i sprawi, że system THE EDGE proSHARP 10-30° stanie się jedną ostrzałką, której będziemy używać do ostrzenia wszystkich naszych noży. W odróżnieniu od wymagającej wprawy i doświadczenia metody „ostrzenia z ręki" system **gwarantuje utrzymanie właściwego kąta**. Dlatego mamy pewność, że ostrzenie przeprowadzimy w sposób prawidłowy i wydajny. Dzięki możliwości wyboru odpowiedniego kąta oraz utrzymywaniu go podczas szlifowania nóż zostaje perfekcyjnie wyostrzony i znacznie dłużej zachowuje właściwości tnące. THE EDGE proSHARP wykorzystuje płytki diamentowe, które ułatwiają i przyspieszają ostrzenie noży z twardej, wysoko hartowanej stali np. CPM-S30V, M390 oraz D2.

Budowa i działanie

System składa się z polimerowej 3 płytek diamentowych, podstawy z przyssawką, ramki z nastawami kątowymi (10-30°) oraz prowadnicy, w której montujemy 1 lub 2 płytki diamentowe. Dzięki zastosowaniu mocnej przyssawki system można solidnie przytwierdzić do blatu lub stołu. Nóż mocujemy w podstawie za pomocą 2 blokowanych płytek zaopatrzonych w gumowe nakładki ochronne. Kolejnym krokiem jest umieszczenie płytki diamentowej (1 lub 2) w sprężynującym uchwycie prowadnicy oraz wybór kąta ostrzenia najlepiej pasującego do typu, oraz przeznaczenia noża. Polimerowa ramka ma **5 fabrycznie zdefiniowanych kątów**: 10°, 12°, 20°. 25°, 30°. Zmiany kąta dokonujemy, umieszczając pręt prowadnicy w wycięciu o interesującym nas kącie. Z uwagi na możliwość mocowania w prowadnicy 2 płytek diamentowych jednocześnie, proces szlifowania jest bardziej stabilny i wygodniejszy.

Kąty ostrzenia

Ramka ma 5 kątów ostrzenia przeznaczonych do różnego rodzaju noży:

- 10° - narzędzia do precyzyjnego cięcia,
- 12° - noże do filetowania, noże kuchenne,
- 20°- noże edc, scyzoryki,
- 25° - duże foldery edc, noże myśliwskie, outdoorowe,
- 30° - noże survivalowe, narzędzia do ciężkiej pracy.

Łatwo i szybko

W zestawie THE EDGE proSHARP 10-30° znajdują się **3 płytki diamentowe**, pozwalające na przeprowadzenie najważniejszych czynności związanych z naprawą, ostrzeniem oraz polerowaniem krawędzi tnącej. Stalowe płytki z trwałym nasypem diamentowym zamocowano w polimerowych obudowach. Diament jest twardszy od spieku węglika, dlatego proces ostrzenia jest łatwy i szybki, i nie wymaga stosowaniu wody lub olejku. Podczas ostrzenia płytki nie należy dociskać do ostrza, wystarczy własny ciężar prowadnicy.

Dostępne gradacje:

- **Gradacja 240** do naprawy i zmiany profilu krawędzi tnącej,
- **gradacja 600** do nadawania ostrości roboczej,
- **gradacja 1000** do wygładzania ostrza, oraz szybkiego podostrzania lekko stępionych krawędzi.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nożyce

Nożyczki

Siekiera

Tasak