

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzaalka-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 użytkowania. 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 węgla, dlatego proces ostrzenia jest łatwy i szybki, i nie wymaga stosowania 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