Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 11:00

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-do-nozy-the-edge-edcsharp-niebieska-p-11280.html



Ostrzałka do noży THE EDGE edcSHARP niebieska

Cena	**49,90 zł**
Numer katalogowy	**555-009**
Kod producenta	**edcSHARP Blue**
Kod EAN	**5904441280708**
Typ ostrzenia	**szybkie podostrzenie**
Typ ostrzałki	**typu V, kieszonkowa, kompaktowa, szczelinowa przeciągana**
Typ ostrza	**gładki**
Co chcesz naostrzyć?	**scyzoryk, nóż**
Materiał ścierny	**węglik spiekany, ceramika (syntetyk)**
Producent	**The Edge, Polska**
Marka	**THE EDGE**

Opis produktu

THE EDGE edcSHARP to ultralekka ostrzałka do noży, która dzięki kompaktowym rozmiarom może nam towarzyszyć podczas naszej outdoorowej aktywności. Za pomocą edcSHARP naostrzysz scyzoryk, folder edc i nóż outdoorowy w szybki i prawidłowy sposób, niezależnie od tego, czy jesteś w dziczy, na rybach, czy na działce.

Cechy ostrzałki **THE EDGE edcSHARP**:

- kompaktowa wielkość, idealna do noszenia w kieszeni
- wykonana z aluminium techniką CNC
- anodowana powierzchnia odporna na wytarcie i zarysowania
- idealna do ostrzenia scyzoryków, noży edc, noże outdoorowych i noży myśliwskich
- kąt 20° do ostrzenia noży kuchennych, scyzoryków i noży składanych
- kąt 25° do ostrzenia noży edc, myśliwskich i survivalowych
- obracane płytki ceramiczne i wolframowe
- zintegrowany otwieracz do butelek
- klips umożliwiający noszenie ostrzałki w kieszni, przy pasku oraz taśmach MOLLE

Ostrzałki turystyczne w sklepie outdoorowym kolba

Każda stal z czasem się tępi i wymaga ostrzenia, niezależnie od marki i ceny noża. Nawet wtedy, kiedy nóż nie jest używany i zalega w szufladzie, lub kieszeni zaleca się jego okresowe podostrzanie. W przypadku jednak kiedy nóż jest eksploatowany w warunkach terenowych lub regularnie wykorzystujemy go do codziennych czynności, powinniśmy szczególnie zadbać o kondycję krawędzi tnącej. Jaki jest najprostszy sposób, aby ostrze nie wymagało żmudnej i czasochłonnej naprawy? Wystarczy nie dopuścić do nadmiernego stępienie noża, co oczywiście wymaga regularnego i właściwego ostrzenia. Na wypad do lasu, na ryby lub biwak zabieramy ze sobą jedynie najbardziej potrzebny ekwipunek, prowiant i wodę przeważnie pomijając kwestię ostrzenia noży. Często dopiero w terenie przekonujemy się, jak bardzo brakuje nam ostrzałki, która naprawiałaby nasz nóż po intensywnym użytkowaniu.

Ostrzałkę **THE EDGE edcSHARP** zaprojektowano z myślą o codziennym użytkowaniu i noszeniu przy sobie, dlatego jej konstrukcja jest lekka i trwała. Monolityczny korpus osełki wykonano **z aluminium lotniczego** metodą precyzyjnego cięcia laserem. THE EDGE edcSHARP ma minimalistyczny i nowoczesny styl, z funkcjonalnymi dodatkami w postaci **otwieracza do kapsli**, klipsa i otworu na linkę lub smycz. Dzięki takiej funkcjonalności THE EDGE edcSHARP można wygodnie nosić w kieszeni spodni, wzbogacić o ogonek z paracordu, a w razie potrzeby otworzyć butelkę z naszym ulubionym napojem. Komfort

pracy zapewnia otwór na kciuk, który pozwala na stabilne uchwycenie ostrzałki.

Ostrzałki THE EDGE do noży edc, myśliwskich i outdoorowych

THE EDGE edcSHARP to ostrzałka typu V, w której powierzchnie ścierne ustawiono pod stałymi kątami **20° i 25°**. Są to kąty ostrzenia najczęściej stosowane w nożach edc, outdoorowych i myśliwskich, dlatego za pomocą jednej kieszonkowe ostrzałki możemy naprawić noże o różnym przeznaczeniu. Tę funkcjonalność szczególnie docenią osoby nieposiadające doświadczenia w ostrzeniu oraz użytkownicy, którzy chcę w szybki i skutecznie naprawić ostrze w warunkach terenowych. Do ostrzenia zastosowano trójkątne **płytki ceramiczne i wolframowe**, które można w łatwy sposób demontować do czyszczenia. Taka konstrukcja ma jeszcze jedną zaletę, po wytarciu lub uszkodzeniu krawędzi, możemy po prostu obrócić płytkę i korzystać z nowej powierzchni ściernej.

Zastosowanie ostrzałki

Płytki z węglika wolframu (zgrubna) szybko i agresywnie zbierają stal. Przeznaczony do ostrzenia noży mocno stępionych oraz naprawy uszkodzonej krawędzi tnącej. W zależności od twardości stali zazwyczaj do wyrównania i poprawy krawędzi tnącej wystarczy 5-6 przeciągnięć ostrza. Spiek węglika zbiera stal w sposób szybki i agresywny, dlatego podczas ostrzenia nie należy dociskać noża, wystarczający jest sam jego ciężar.

Płytki ceramiczne (drobna) służą do podostrzania i wygładzania krawędzi tnącej. Zalecana do wygładzania ostrza po ostrzeniu na ostrzałce wolframowej, szybkiego podostrzania i utrzymania naostrzonego noża w dobrej kondycji. Drobne ceramika znacznie łagodniej zbiera stal, dlatego ostrzenie na płytkach przebiega w sposób wolniejszy i bardziej kontrolowany.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Dodatkowe funkcje

Otwieracz do kapsli