Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 16:44

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-do-nozy-the-edge-pointsharp-14-24-p-11282.html



Ostrzałka do noży THE EDGE pointSHARP 14-24°

Cena	**39,90 zł**
Numer katalogowy	**555-001**
Kod producenta	**RM023**
Kod EAN	**5906660005728**
Co chcesz naostrzyć?	**scyzoryk, maczeta, nóż stalowy, nóż, nożyczki, tasak**
Materiał ścierny	**ceramika (syntetyk), węglik wolframu**
Producent	**The Edge, Polska**
Marka	**THE EDGE**
Typ ostrzenia	**szybkie podostrzenie**
Typ ostrzałki	**typu V**
Typ ostrza	**gładki**

Opis produktu

The Edge PointSHARP to **wymarzona ostrzałka dla każdego posiadacza noża**, wyposażona w **płynną regulację kąta ostrzenia 14-24°** oraz **3 strefy ostrzenia**, dzięki którym **wyostrzysz i wypolerujesz noże kuchenne, foldery edc, noże myśliwskie oraz wiele narzędzi domowych**.

The Edge PointSHARP to **doskonałe uzupełnienie każdej kuchni**, dzięki któremu w łatwy, szybki i prawidłowy sposób naostrzysz noże, nożyczki i narzędzia z krawędzią tnącą.

Główne zalety:

- płynna regulacja kąta ostrzenia w zakresie 14 - 24 °,
- możliwość ostrzenia wielu rodzajów noży,
- osobna ostrzałka dedykowana do nożyczek,
- 3 strefy ostrzenia,
- funkcja ostrzenia wstępnego i polerowania,
- lekka wytrzymała konstrukcja,
- łatwość i komfort ostrzenia.

Funkcjonalna konstrukcja

Ostrzałką ma lekką polimerową konstrukcję, **szeroki chwyt zapewniający stabilność podczas pracy**, antypoślizgową podstawę, **moletowane pokrętło do płynnej zmiany kąta ostrzenia** oraz **3 zintegrowane ostrzałki typu V**.

Płynna regulacja kąta ostrzenia

Najważniejszymi czynnikami wpływającymi na prawidłowość i efektywność ostrzenia, są dobór odpowiedniego kąta oraz jego zachowanie (kontrola) podczas szlifowania.

The Edge AutoSHARP ma prosty system regulacji, który **pozwala na zmianę kąta ostrzenia w zależności od typu i przeznaczenia noża**. Za pomocą powiększonego pokrętła **możemy w płynny sposób regulować kąt w zakresie od 14 do 24°**.

Taki zakres **pozwala na ostrzenie praktycznie każdego rodzaju noża**, począwszy od noży kuchennych do filetowania, noży składanych codziennego użytku, noży myśliwskich, oraz większych noży outdoorowych.

Kąt ostrzenia powinien być zgodny z zalecaniami producenta, może go jednak dostosować do własnych preferencji

Warto pamiętać, że ostrze o większym kącie ostrzenia będzie bardziej wytrzymałe i dłużej zachowa ostrość (kosztem precyzji i agresywności) niż delikatna krawędź o kącie 20°.

Zalecane kąty ostrzenia:

- 14°- 20° - noże kuchenne, noże do filetowania, narzędzia do precyzyjnego cięcia,
- 20 - 22° - noże edc, scyzoryki,
- 22 - 24° - duże foldery edc, noże myśliwskie, outdoorowe, noże taktyczne, noże survivalowe.

Strefy ostrzenia

The Edge PointSHARP ma 3 strefy ostrzące, dzięki którym **możemy szybko wyostrzyć i wypolerować noże składane, noże kuchenne, noże do filetowania, narzędzia outdoorowe**, a także **domowe nożyczki**, których ostrzenie bywa zazwyczaj kłopotliwe.

Powierzchnie ostrzące:

- ostrzałka V coarse z węglika wolframu, do ostrzenia mocno stępionej krawędzi,
- ostrzałka V fine ceramiczna do szybkiego podostrzania i finalnego polerowania,
- jednostronna ostrzałka ceramiczna do ostrzenia nożyczek.

Ostrzenie wstępne i polerowania odbywa się w sposób klasyczny tj. po umieszczeniu ostrza w szczelinie ostrzącej, jednolitym i precyzyjnym ruchem przeciągamy krawędź tnącą od nasady po czubek. Proces powtarzamy do momentu uzyskania satysfakcjonującej nas ostrości.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nożyce

Nożyczki

Siekiera

Tasak