Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 16:39

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-elektryczna-work-sharp-ken-onion-edition-p-11285.html



Ostrzałka elektryczna Work Sharp Ken Onion Edition

Cena	**839,00 zł**
Numer katalogowy	**009-007**
Kod producenta	**WSKTS-KO-I**
Kod EAN	**662949039000**
Materiał ścierny	**papier ścierny**
Rodzaje gradacji	**ultra fine / 6000, coarse / 220, ultra fine / 3000, extra fine / 1000, coarse / 120**
Producent	**Work Sharp, USA**
Marka	**Work Sharp**
Elementy zestawu ostrzałki	**pas ścierny drobnoziarnisty P6000 (gradacja 6000), pas ścierny drobnoziarnisty X4 (gradacja 3000), pas ścierny średnioziarnisty X22 (gradacja 1000), pas ścierny zgrubny X65 (gradacja 220), pas ścierny gruboziarnisty P120 (gradacja 120), Ostrzałka Elektryc**
Typ ostrzenia	**profesjonalny system ostrzący**
Typ ostrzałki	**elektryczna**
Typ ostrza	**gładko-ząbkowany, ząbkowany, gładki**
Co chcesz naostrzyć?	**nóż, nożyczki, dłuto, tasak**

Opis produktu

Ostrzałka Elektryczna Work Sharp Ken Onion Edition to niezwykle udany efekt współpracy specjalistów z Work Sharp oraz znanego twórcy noży Kena Oniona, odpowiedzialnego między innymi za wynalezienie systemu wspomagania rozkładania głowni "SpeedSafe".

Celem współpracy z Kenem Onionem, było opracowanie nowej platformy do ostrzenia noży i narzędzi, o rozszerzonych funkcjach i zwiększonej uniwersalności zastosowań. Połączenie technologii Work Sharp i przemysłowego wzornictwa Kena Oniona zaowocowało powstaniem zaawansowanej ostrzałki do noży i narzędzi, ostrzącej w prosty i jednocześnie bardzo precyzyjny oraz powtarzalny sposób.

Work Sharp Ken Onion Edition to ostrzałka prawie idealna, z jej pomocą możemy naostrzyć niemal każdy nóż, a także dowolne narzędzie z ostrzem np. nożyczki, siekierę, sekator, saperkę, ostrza do kosiarki itp.

Profesjonalni twórcy noży do idealnego ostrzenia swoich wyrobów używają szlifierek i elastycznych pasów ściernych. Dzięki ostrzałce elektrycznej Work Sharp Ken Onion Edition, możemy korzystać dokładnie z tej samej technologii w swoim domu i warsztacie oraz zadbać o to by nasze noże i narzędzia były idealnie ostre przez cały czas. Żadna inna metoda i technika, nie pozwala tak szybko i precyzyjnie wyostrzyć noża do takiej ostrości.

Funkcje specjalne ostrzałki:

- precyzyjnie regulowane prowadnica umożliwiająca ostrzenie w zakresie od 15° do 30° (na stronę)

- wysokiej jakości elastyczne pasy ścierne tworzą niezwykle równą krawędź tnącą utrzymującą doskonałą ostrość przez długi czas
- silnik elektryczny z regulacją prędkości obrotów umożliwia przeprowadzenie każdego etapu ostrzenia, od szlifowania aż po polerowanie.

Niezwykle przydatną funkcję stanowi możliwość regulacji szybkości pracy silnika. Ułatwia to pełną kontrolę nad ostrzem na każdym etapie ostrzenia oraz zapewnia optymalną prędkość taśmy w stosunku od wykonywanego zadania, począwszy od szlifowania i gratowania, skończywszy na wygładzaniu i polerowaniu.

Kluczową rolę w procesie ostrzenia pełnią **elastyczne, szerokie pasy ścierne (19 X 305 mm), które ostrzą praktycznie każdy kształt i typ ostrza** z zachowaniem stałego kąta.
Nóż w trakcie ostrzenia przeciągany jest po prowadnicy, której nachylenie jest regulowane w zakresie 15° do 30°, umożliwiając tym samym ostrzenie pod wybranym (stałym) kątem, najbardziej odpowiadającym naszym potrzebom.

Z uwagi na swoje zaawansowane funkcje, ostrzałka Elektryczna Work Sharp Ken Onion zalecana jest dla osób, które mają doświadczenie i wiedzę z zakresu ostrzenia noży.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nożyce

Nożyczki

Siekiera

Tasak