

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzaalka-elektryczna-work-sharp-wskts-mk2-p-11286.html>

Ostrzałka elektryczna Work Sharp WSKTS MK.2

Cena	669,00 zł
Numer katalogowy	009-035
Kod producenta	WSKTS2-I
Kod EAN	662949040419
Materiał ścierny	papier ścierny
Rodzaje gradacji	ultra fine / 6000, coarse / 220, coarse / 80
Producent	Work Sharp, USA
Marka	Work Sharp
Elementy zestawu ostrzałki	komplet pasów ściernych (6 szt.)
Typ ostrzenia	profesjonalny system ostrzący
Typ ostrzałki	elektryczna
Typ ostrza	gładko-ząbkowany, ząbkowany, gładki
Co chcesz naostrzyć?	narzędzia ogrodowe, łopata, topór, kosa, scyzoryk, maczeta, ostrze gut hook, szpadel, siekiera, nóż ząbkowany, nóż stalowy, nóż, nożyczki, dłuto, tasak

Opis produktu

WorK Sharp WSKTS MK.2 to zmodernizowana wersja ostrzałki elektrycznej WSKTS, która pozwala na **ostrzenie wszystkich rodzajów noży i narzędzi**, zapewniając dodatkowo większą wygodę, lepszą kontrolę oraz szybkość pracy.

WSKTS MK.2 powstała na doświadczeniach i sukcesie ostrzałki WSKTS, oferując lepszą funkcjonalność oraz łatwość ostrzenia. Używając elastycznych pasów ściernych WSKTS MK.2, możemy ostrzyć nie tylko noże z gładkim ostrzem, ale także noże z ostrzem ząbkowanym i zakrzywionym, ostrza tanto, noże do filetowania, haki do skórowania, nożyczki, siekiery, ostrza do kosiarek oraz inne narzędzia z krawędzią tnącą.

Zmiany w stosunku do generacji I:

- 2 tryby pracy: szybki do szlifowania, standardowy do precyzyjnego ostrzenia,
- zmodernizowana prowadnica o 2 kątach ostrzenia 20° i 25° **ze skórzanymi wstawkami**,
- zintegrowana prowadnica 65° do ostrzenia nożyczek.

Dwa tryby pracy

Nowy dwubiegowy **silnik ma 2 tryby pracy**: standardowy o niskiej prędkości, zapewniający większą kontrolę podczas ostrzenia noża, oraz szybki o dużej mocy niezbędnej do szlifowania ciężkich i twardych narzędzi, takich jak ostrza kosiarki, siekiery i inne popularne narzędzia do pielęgnacji trawników i ogrodów.

Taka funkcjonalność gwarantuje pełną kontrolę nad procesem ostrzenia oraz umożliwia dostosowanie prędkości taśmy w zależności od wykonywanej pracy tj. szlifowania i gratowania, skończywszy na wygładzaniu i polerowaniu.

Gwarancja zachowania kąta

W ostrzałce II generacji zamiast dwóch wymiennych prowadnic zastosowano jedną nakładkę o **dwóch kątach ostrzenia: 20° i 25°**. Pozwala to na wygodne ostrzenie noży kuchennych i outdoorowych bez konieczności przekładania prowadnic oraz zapobiega zgubieniu jednej z nich.

Dodatkowym udogodnieniem, jest zastosowanie **skórzanych wkładek**, które podczas przeciągania ostrza chronią przed zarysowaniem i delikatnie polerują szlif. Modernizacji poddano także dolne prowadnice ostrza pomagające w zachowaniu fabrycznego profilu ostrza. Elastyczna konstrukcja pozwala na odchylenie prowadnic, zapewniając ostrzenie całej długości ostrza. Zaletą tego rozwiązania jest wygodniejsze ostrzenie noży z obu stronnym kołkiem. Dzięki możliwości demontażu prowadnicy Work Sharp **WSKTS MK.2** pozwala także na szlifowanie dużych narzędzi i ostrzy technicznych np. siekier i ostrzy do kosiarek.

Ostrzałka Elektryczna Work Sharp WSKTS MK.2 umożliwia ostrzenie m.in.:

- scyzoryków i noży codziennego użytku,
- noży myśliwskich z hakiem do skórowania,
- dużych noży outdoorowych,
- noży ząbkowanych,
- noży kuchennych,
- noży do filetowania,
- noży ze szlifem jednostronnym,
- siekier i tasaków,
- szpadli i sekatorów.

Profesjonalne ostrzenie na pasach ściernych

Profesjonaliści twórcy noży do ostrzenia swoich wyrobów używają szlifierek pasowych oraz elastycznych pasów ściernych. Dzięki ostrzałce elektrycznej Work Sharp **WSKTS MK.2**, możemy korzystać z tej profesjonalnej metody w domu i dzięki temu zadbać o perfekcyjną ostrość naszych narzędzi. Pasy ściernie pozwalają szybko i precyzyjnie wyostrzyć noża do fabrycznej ostrości, bez konieczności korzystania z usług drogich serwisów. W zależności od stanu krawędzi tnącej, do ostrzenia możemy używać **pasów ściernych o 3 różnych gradacjach: 80, 220 i 6000** (w komplecie).

W zestawie otrzymujemy:

- 2 pasy gruboziarniste P80 z tlenku glinu (do naprawy i zmiany profilu krawędzi tnącej),
- 2 pasy średnioziarniste P220 z tlenku ceramicznego (do ostrzenia właściwego),
- 2 pasy drobnoziarniste o gradacji 6000 z węgla krzemu (do wykańczania i polerowania).

Prowadnica do nożyczek

W modelu WSKTS2-I znajduje się dodatkowa **prowadnica 65° dedykowana do ostrzenia nożyczek**. Ostrzenie z ręki nie gwarantuje wyprowadzenia symetrycznej krawędzi tnącej. Prowadnica pozwala w szybki i profesjonalny sposób przywrócić ostrość domowych nożyc za każdym razem, gdy tego potrzebujemy.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nożyce

Nożyczki

Siekiera

Tasak