Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 18:02

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-work-sharp-guided-field-sharpener-p-11348.html



Ostrzałka Work Sharp Guided Field Sharpener

Cena	**179,00 zł**
Numer katalogowy	**009-012**
Kod producenta	**WSGFS221 / WSGFS**
Kod EAN	**662949038751**
Typ ostrzenia	**szybkie podostrzenie**
Typ ostrzałki	**kompaktowa**
Co chcesz naostrzyć?	**nóż, nożyczki, tasak**
Materiał ścierny	**ceramika (syntetyk), diament**
Rodzaje gradacji	**coarse / 220, fine / 600**
Producent	**Work Sharp, USA**
Marka	**Work Sharp**

Opis produktu

Work Sharp Guided Field Sharpener to kompaktowa ostrzałka do noży i narzędzi, umożliwiająca przeprowadzenie pełnego procesu ostrzenia w terenie. Niewielkie gabaryty, wysoka funkcjonalność oraz efektywność, powodują, że ta uniwersalna ostrzałka jest doskonałą propozycją dla turystów, myśliwych, wędkarzy oraz militarystów!

Work Sharp Guided Field Sharpener to multiostrzała przenośna, wyposażona w aż 5 stref ostrzenia, stałe prowadnice kątowe, klucze do odkręcania grotów strzał oraz przedział na krzesiwo lub rozpałkę.

Strefy ostrzenia:

- płytka diamentowa drobnoziarnista o gradacji 220 do modelowania i naprawy ostrza ,
- płytka diamentowa drobnoziarnista o gradacji 600 do ostrzenia wstępnego,
- duży pręt ceramiczny o dwóch gradacjach (zgrubnej i drobnej) oraz funkcji ostrzenia haczyków wędkarskich,
- mały pręt ceramiczny o drobnej gradacji do ostrzenia ząbków.

Prowadnice o nastawach 20 i 25° są przeznaczone do ostrzenia noży myśliwskich, edc, oraz do filetowania. To proste rozwiązanie, w znacznym stopniu ułatwia ostrzenie noży z każdym rodzajem ostrza (płaskim, zakrzywionym, ząbkowanym), a także narzędzi obozowych: siekier, toporków, maczet itp.

Płytki diamentowe są mocowane do szkieletu są za pomocą silnych magnesów neodymowych, co pozwala na błyskawiczny demontaż i ostrzenie samą płytką. Po zdjęciu płytek diamentowych uzyskujemy dostęp do portów kluczy płaskich oraz małego przedziału, który pomieści krzesiwo, piłę drutową lub rozpałkę. **Duży pręt ceramiczny ma 3 powierzchnie robocze, o gradacji 220, 600 oraz 600 z rowkiem do ostrzenia haczyków**. Gradację zmieniamy poprzez obrót całego pręcika wokół osi. Mały pręcik ceramiczny pozwala w łatwy i szybki sposób naostrzyć głownią ząbkowaną. Ostatnim procesem ostrzenia jest wygładzanie i polerowanie, do tego celu służy **skórzana powierzchnia, umożliwiająca wykończenie ostrza na tzw. lustro**.

Work Sharp Guided Field Sharpener ma kompaktową lekką konstrukcję, wygodny uchwyt, otwór na linkę. Bez problemu mieści się w kieszeni bojówek lub plecaka, co czyni z niej obowiązkowy element ekwipunku każdego miłośnika noży i outdooru.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nóż ząbkowany

Haczyk

Nożyce

Nożyczki

Siekiera

Tasak