

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

Ostrzaika 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 ostrzaiki	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 ostrzaika do noży i narzędzi, umożliwiająca przeprowadzenie pełnego procesu ostrzenia w terenie. Niewielkie gabaryty, wysoka funkcjonalność oraz efektywność, powodują, że ta uniwersalna ostrzaika 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:

- płytki diamentowe drobnoziarniste o gradacji 220 do modelowania i naprawy ostrza ,
- płytki diamentowe drobnoziarniste 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 głownię 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