

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzaalka-work-sharp-precision-adjust-elite-stabilizator-p-4947.html>

Ostrzałka Work Sharp Precision Adjust Elite + stabilizator

Cena	739,00 zł
Numer katalogowy	009-053
Kod producenta	WSBCHPAJ-ELT-I
Kod EAN	662949041164
Typ ostrzenia	profesjonalny system ostrzący
Typ ostrzałki	system ostrzący
Typ ostrza	gładko-ząbkowany, ząbkowany, gładki
Co chcesz naostrzyć?	nóż ząbkowany, nóż
Materiał ścierny	ceramika (syntetyk), diament, skóra
Rodzaje gradacji	medium /600, coarse / 320, coarse / 220, medium / 400, fine / 800
Producent	Work Sharp, USA
Marka	Work Sharp

Opis produktu

Work Sharp Precision Adjust Elite to rozbudowany system ostrzący, w którym zastosowano aż **7 powierzchni szlifujących** o różnych gradacjach obrotowe szczęki do mocowania noża oraz prowadnicę z precyzyjną regulacją kąta ostrzenia w zakresie od **15° do 30°**.

Work Sharp Precision Adjust Elite sprawia, że ostrzenie noży edc, kuchennych i outdoorowych jest szybsze, łatwiejsze i bardziej precyzyjne niż kiedykolwiek. Profesjonalny system ostrzący dla wszystkich pasjonatów noży, szukających bezkompromisowej i wszechstronnej ostrzałki do różnego typu noży.

Cechy ostrzałki Work Sharp Precision Adjust Elite:

- Szeroki zakres kąta ostrzenia: 15-30°,
- precyzyjna regulacja co 1°,
- obrotowe imadło do mocowania noża,
- 3 blok ostrzący z 7 powierzchniami ściernymi,
- stalowa prowadnica z gumowymi ogranicznikami zakresu ruchu,
- prowadnica mocowana na zaczepie kulowym.

Głównym założeniem nowoczesnych systemów ostrzących jest utrzymanie powtarzalnego kąta ostrzenia między osetką a krawędzią ostrza. System ostrzący eliminuje wiele błędów ludzkich i radykalnie skraca czas potrzebny na naprawę krawędzi tnącej oraz naukę prawidłowej techniki ostrzenia.

Work Sharp Precision Adjust Elite pozwala nawet niewprawionemu użytkownikowi na uzyskaniu ostrza o krawędzi ostrej jak brzytwa w sposób szybki, powtarzalny i prawidłowy. Profesjonalny system ostrzący Work Sharp Precision Adjust Elite pozwala na przeprowadzenie wszystkich etapów ostrzenia noża tj:

- Szybkiego podostrzania
- naprawy krawędzi tnącej
- zmianę kąta krawędzi tnącej
- nadawania ostrości roboczej
- polerowania i wygładzania

- ostrzenia noży gładkich i ząbkowanych

Work Sharp Precision Adjust Elite to system ostrzący o regulowanym kącie, z **7 powierzchniami ściernymi**, wyróżniający się precyzją i łatwością użytkowania. Kąt ostrzenia można regulować w zakresie od 15 ° do 30 ° z dokładnością do 1 °, co umożliwia ostrzenie noży kuchennych, codziennego użytku oraz outdoorowych. W zestawie mam aż **3 moduły ostrzące z płytkami diamentowymi, ceramiką oraz naturalną skórą**, które szybko naprawiają, wyostrzą i wypolerują dowolną krawędź tnącą. Obrótowa konstrukcja imadła stabilnie i bezpiecznie utrzymuje nóż podczas ostrzenia oraz pozwala na ostrzenie dwóch krawędzi bez konieczności demontażu noża, jak ma to miejsce w większości popularnych systemów ostrzących.

System ostrzący Work Sharp Precision Adjust Elite składa się z polimerowej podstawy, ramki z systemem regulacji kąta ostrzenia oraz 3 modułów ostrzących ze zintegrowanymi prowadnicami. Antypoślizgowe nóżki podstawy pozwalają na stabilne ustawienie ostrzałki na stole warsztatowym, stole lub biurku. Lekka i modułowa konstrukcja sprawia, że system można szybko rozłożyć, a także w razie potrzeby wygodnie przenieść.

Płynna regulacja kąta ostrzenia w Work Sharp Precision Adjust Elite

Największą zaletą systemu Work Sharp Precision Adjust Elite jest **imponująca regulacja kąta ostrzenia** w zakresie od **15° do 30°**. W odróżnieniu od systemów, które mają jedynie kilka nastaw z przybliżonym kątem, system regulacji Work Sharp Precision Adjust Elite ma płynne ustawienie kąta ostrzenia z dokładnością do 1°. Czytelna podziałka oraz duże pokrętko powodują, że regulacja jest precyzyjna, wygodna i szybka.

Sugerowana ustawienia kąta ostrzenia:

- 15° - noże do filetowania, noże kuchenne,
- 20° - noże edc, scyzoryki,
- 25° - duże foldery edc, noże myśliwskie, outdoorowe,
- 30° - noże survivalowe, narzędzia do ciężkiej pracy.

Zacisk **V Block Clamp** skonstruowano w taki sposób, by nóż był osadzony w sposób stabilny i bezpieczny. Gumowe wkładki w szczękach imadła zapobiegają wyslizgiwaniu się głowni oraz chronią klingę przed zarysowaniem. Do otwarcia lub blokowania zacisku nie potrzebujemy żadnych narzędzi, ponieważ w tym celu zastosowano wygodny moletowany pierścień. Obrótowa konstrukcja imadła nie tylko stabilnie i bezpiecznie utrzymuje nóż podczas ostrzenia, pozwala także na ostrzenie dwóch krawędzi bez konieczności demontażu noża. Zacisk V Block Clamp pracuje w zakresie 180°, dzięki czemu po naciśnięciu przycisku blokującego możemy obrócić imadło z zamontowanym nożem i bez dodatkowych czynności rozpocząć proces szlifowania drugiej strony ostrza. Imadło ma magnetyczny montaż, dlatego jego osadzenie w podstawie jest proste i wygodne.

Moduły ostrzące w ostrzałce Work Sharp Precision Adjust Elite

Aby zwiększyć możliwości ostrzałki, w Work Sharp Precision Adjust Elite zastosowano 3 moduły ostrzące oferujące aż 7 powierzchni ściernych.

- Trójstronny **blok gruboziarnisty z płytkami diamentowymi** o gradacjach **220, 320 i 400** - idealny do naprawy i wyprowadzenia nowej krawędzi tnącej
- trójstronny **blok drobnoziarnisty z 2 płytkami diamentowymi o gradacjach 600 i 800 oraz kamieniem ceramicznym fine** — do ostrzenia właściwego
- **blok z pasem skórzanym i okrągłym prętem ceramicznym** — do ostatecznego wygładzania ostrza (honowania) oraz ostrzenia ząbkowanej krawędzi tnącej.

Ten imponujący zestaw narzędzi do ostrzenia pozwala na przeprowadzenie wszystkich czynności związanych naprawą, ostrzeniem oraz udoskonalaniem ostrości naszego noża. Ostrzałki diamentowe umożliwiają ostrzenie noży o wysokim stopniu hartowania np. CPM-S30V, M390, D2 itp. Diament jest materiałem twardszym od spieku węgla, dzięki czemu proces ostrzenia jest znacznie szybszy i łatwiejszy, należy jednak pamiętać, że osetka diamentowa intensywniej szlifuje stal. Kamień ceramiczny o wysokiej gradacji uzupełnia płytki diamentowe, ponieważ z jego pomocy możemy wypolerować krawędź do przysłowiowej ostrości brzytwy oraz regularnie podostrzać nóż. Zastosowanie skózanego pasa pozwala na wypolerowanie krawędzi tnącej do ekstremalnej ostrości, dzięki czemu przysłowiowa ostrość brzytwy jest teraz w zasięgu Twojej ręki. Dodatkową innowacją w Work Sharp Precision Adjust Elite jest dodatkowy pręt do ostrzenia ząbków.

Stalowa prowadnica każdego modułu ostrzącego zakończona jest przegubem kulowym, który gwarantuje utrzymanie stałego kąta oraz płynność ostrzenia. Prowadnica mocowana jest magnetycznie bez konieczności stosowania dodatkowych narzędzi. Zakres wysunięcia prowadnicy można regulować za pomocą gumowanych pierścieni, w zależności od rozmiaru ostrza. W komplecie otrzymujemy trwałe etui na zamek, w którym możemy przechowywać 3 bloki ostrzące oraz **ostrzałkę Work Sharp Precision Adjust Elite**.

Stabilizator zwiększający sztywność konstrukcji podczas ostrzenia

Dzięki podpowiedziom użytkowników firma Kolba zaprojektowała regulowaną **podpórkę do strzałki Work Sharp Precision Adjust Elite**, która stabilizuje i usztywnia ramię. Zwiększając stabilność uchwytu noża, możemy zachować stały kąt ostrzenia i precyzyjnie szlifować krawędź tnącą bez niepotrzebnych poprawek.

Projektując **stabilizator do ostrzałki Work Sharp Precision Adjust Elite**, koncentrowaliśmy się na zasadniczych 3 aspektach: prostocie konstrukcji, funkcjonalności oraz trwałości. Podpórka składa się z nylonowego bloku, w którym osadzono stalowe śruby z nakrętkami. Dzięki systemowi regulacji możemy precyzyjnie dostosować sztywność ramienia naszej ostrzałki. Montaż stabilizatora jest równie prosty i nie wymaga odłączenia uchwytu. Wystarczy wsunąć podpórkę pod ramię, dopasować jej wysokość (w razie potrzeby) i możemy rozpoczynać precyzyjne ostrzenie z zachowaniem stałego kąta.

Cechy stabilizatora do ostrzałki Work Sharp Precision Adjust:

- gwarantuje sztywność i stabilizację ramienia podczas ostrzenia
- wygodna regulacja wysokości
- błyskawiczny montaż bez potrzeby odłączania uchwytu na nóż
- solidna konstrukcja z nylonu i stali
- zaprojektowany i wyprodukowany w Polsce

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Siekiera

Tasak