Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 18:14

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-work-sharp-precision-adjust-stabilizator-p-5025.html



Ostrzałka Work Sharp Precision Adjust + stabilizator

Cena	**369,00 zł**
Numer katalogowy	**009-036**
Kod producenta	**WSBCHPAJ-I**
Kod EAN	**662949040341**
Typ ostrzenia	**profesjonalny system ostrzący**
Typ ostrzałki	**system ostrzący**
Typ ostrza	**gładki**
Co chcesz naostrzyć?	**nóż**
Rodzaje gradacji	**grit / 600, fine, coarse / 320**
Producent	**Work Sharp, USA**
Marka	**Work Sharp**

Opis produktu

Work Sharp Benchtop Precision Adjust to wydajny system ostrzący, w którym zastosowano diamentowo-ceramiczny pręt ostrzący, obrotowe imadło do mocowania noża oraz prowadnicę z precyzyjną regulacją kąta ostrzenia w zakresie od **15° do 30°.** Work Sharp Benchtop Precision Adjust sprawia, że ostrzenie noże edc, kuchennych i outdoorowych jest szybsze, łatwiejsze i bardziej precyzyjne niż kiedykolwiek.

Cechy ostrzałki:

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

Głównym założeniem nowoczesnych systemów ostrzących jest utrzymanie powtarzalnego kąta ostrzenia między osełką 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 Benchtop Precision Adjust pozwala nawet niewprawionemu użytkownikowi na uzyskaniu ostrza o krawędzi ostrej jak brzytwa w sposób szybki, powtarzalny i prowidłowy.

Work Sharp Precision Adjust Knife Sharpener to system ostrzący o regulowanym kącie, z trzema 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. Moduł ostrzący **Tri-Brasive** wykorzystuje 2 płytki diamentowe o gradacji 320 i 600, które szybko naprawią krawędź tnącą, oraz drobnoziarnisty kamień ceramiczny służący do polerowania. Obrotowa konstrukcja imadła stabilnie i bezpiecznie utrzymuję nóż podczas ostrzenia oraz pozwala na ostrzenie dwóch krawędzi bez konieczności demontażu noża, jak ma to miejsce w większości popularnych systemów ostrzących.

Lekka konstrukcja

System ostrzący Work Sharp Benchtop Precision Adjust składa się z polimerowej podstawy, odłączanej ramki z systemem regulacji kąta ostrzenia oraz bloku ostrzącego Tri-Brasive ze zintegrowaną prowadnicą. 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 przenosić.

Płynna regulacja kąta

Największa zaletą systemu Work Sharp Precision Adjust 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 ma płynne ustawienie kąta ostrzenia z dokładnością do 1°. Czytelna podziałka oraz duże pokrętło 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.

Bezpieczny uchwyt noża

Zacisk **V Block Clamp** skonstruowano w taki sposób, by nóż był osadzony w sposób stabilny i bezpieczny. Gumowana szczęki imadła dodatkowo zapobiegają wyślizgiwaniu się głowni oraz chronią klingę przed zarysowaniem. Do otwarcia lub blokowania zacisku nie potrzebujemy żadnych narzędzi, ponieważ w tym celu zastosowano wygodny moletowany pierścień. Obrotowa konstrukcja imadła nie tylko stabilnie i bezpiecznie utrzymuję 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.

Moduł ostrzący Tri-Brasive

W Work Sharp Benchtop Precision Adjust zastosowano **obrotowy blok ostrzący Tri-Brasive** ze zintegrowaną prowadnicą. Moduł Tri-Brasive ma 3 powierzchnie ścierne: **2 płytki diamentowe o gradacji 320 i 600** do naprawy i ostrzenia właściwego oraz drobnoziarnisty kamień ceramiczny przeznaczony do polerowania i szybkiego podostrzania. Płytka diamentowa 320 przeznaczona jest do zmiany profilu oraz naprawy mocno stępionej krawędzi tnącej. Płytka o gradacji 600 służy do ostrzenia zgrubnego lub właściwego w zależności od stopnia uszkodzenia/ stępienia krawędzi tnącej.

Kamień ceramiczny o wysokiej gradacji uzupełnia płytki diamentowe, ponieważ z jego pomocy możemy wypolerować krawędź do przysłowiowej ostrości brzytwy oraz regularnie podostrzać nóż.

Ostrzałki diamentowe umożliwiają ostrzenie noży o wysokim stopniu hartowania np. CPM-S30V, M390, D2 itp. Diament jest materiałem twardszym od spieku węglika, dzięki czemu proces ostrzenia jest znacznie szybszy i łatwiejszy, należy jednak pamiętać, że osełka diamentowa intensywniej szlifuje stal.

Przemyślane detale

Stalowa prowadnica bloku ostrzącego zakończona jest przegubem kulowym, który gwarantuje utrzymanie stałego kąta oraz płynność ostrzenia. Prowadnica mocowane jest magnetycznie bez konieczności stosowania dodatkowych narzędzi. Zakres wysunięcia prowadnicy można regulować w zależności od wielkości ostrza za pomocą gumowanych pierścieni.

Stabilizator zwiększający sztywność konstrukcji podczas ostrzenia

Dzięki podpowiedziom użytkowników firma Kolba zaprojektowała regulowaną podpórkę do strzałki Work Sharp Precision Adjust, 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, 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