Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 10:36

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-work-sharp-whetstone-p-5065.html



Ostrzałka Work Sharp Whetstone

Cena	**159,00 zł**
Numer katalogowy	**009-031**
Kod producenta	**WSBCHWHT-I**
Kod EAN	**662949040327**
Typ ostrzenia	**ostrzenie z ręki**
Typ ostrzałki	**płaska kamienna (syntetyczna)**
Typ ostrza	**gładki**
Co chcesz naostrzyć?	**nóż stalowy**
Materiał ścierny	**korund**
Rodzaje gradacji	**ultra fine / 6000, extra fine / 1000**
Producent	**Work Sharp, USA**
Marka	**Work Sharp**

Opis produktu

Work Sharp Whetstone to **dwustronna ostrzałka ceramiczna**, wyposażona w solidną podstawę ze zbiornikiem na wodę oraz **dwustopniowe prowadnice kątowe**.

Kamień wodny

W Work Sharp Whetstone zastosowano **dwustronny kamień wodny** o dużych rozmiarach, pozwalający na ostrzenie zarówno małych, jak i dużych noży.

Drobnoziarnisty kamień z tritlenku diglinu (potocznie tlenek glinu) cechują się wysoką twardością, dlatego **nadaje się do ostrzenia niemal każdej stali wykorzystywanej do tworzenia noży.**

Tlenek glinu poza wysoką efektywnością jest także łatwy do czyszczenia. Kamień wodny przed użytkowaniem i podczas ostrzenia wymaga namaczania.

Aby przygotowań kamień do pracy wystarczy zanurzyć go całkowicie w wodzie i pozostawić na kilka minut lub do momentu, w którym nie tworzą się już pęcherzyki powietrza.

Wysokie gradacje

Dwustronny kamień ma dwie wysokie gradacje 1000 i 6000. Gradacji 1000 możemy używać do podostrzania lekko stępionych noży lub wstępnego polerowania krawędzi.

Gradacja 6000 służy do polerowania na tzw. lustro i nadania jej ostatecznej ostrości. Taka funkcjonalność powoduje, że **Work Sharp Whetstone doskonale sprawdzi się do ostrzenia japońskich noży kuchennych oraz precyzyjnego szlifowania innych narzędzi**.

Solidna podstawa

Wraz z kamieniem otrzymujemy polimerową podstawę, która zapobiega przesuwaniu kamienia podczas ostrzenia oraz pozwala na stałe nawadnianie drugiej strony kamienia.

Woda, która gromadzi się w zbiorniku podstawy, nawilża kamień oraz powoduje, że starty materiał łatwiej odchodzi od

kamienia, co wpływa na łatwość i szybkość czyszczenia.

Wymienne prowadnice kątowe

Ostrzałka **Work Sharp Whetstone jest wyposażona w prowadnice kątowe** (mocowane na magnes) o nachyleniu 15° i 17°. Po przyłożeniu głowni noża do prowadnicy wystarczy jedynie równomiernie przeciągnąć klingę po płytce ostrzącej pod stałym kątem.

To proste i praktyczne ułatwienie, powoduje, że już po krótkim czasie, technika ostrzenia z ręki nie będzie nam sprawiać żadnego kłopotu. **Fabrycznie zdefiniowane kąty prowadnic 15° i 17° przeznaczone są do noży kuchennych, noży do filetowania oraz narzędzia do precyzyjnego cięcia**.

Po zdemontowaniu prowadnic możemy oczywiście ostrzyć pod innym, samodzielnie określonym kątem.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nożyce

Nożyczki

Siekiera

Tasak