Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 17:46

Link do produktu: https://pentagon.pl/system-ostrzacy-taidea-tg1812-p-13496.html



System ostrzący Taidea TG1812

Cena	**319,00 zł**
Numer katalogowy	**239-035**
Kod producenta	**TG1812**
Materiał ścierny	**diament**
Rodzaje gradacji	**medium /600, extra fine / 1000, medium / 360, fine / 800**
Producent	**Taidea, Chiny**
Marka	**Taidea**
Elementy zestawu ostrzałki	**polimerowa podstawa, prowadnica kątowa, kamienie diamentowe (4szt.), montaż, pudełko**
Typ ostrzenia	**profesjonalny system ostrzący**
Typ ostrzałki	**system ostrzący**
Typ ostrza	**ząbkowany, gładki**
Co chcesz naostrzyć?	**scyzoryk, nóż ząbkowany, nóż stalowy**

Opis produktu

Taidea TG1812 to **kompaktowy system ostrzący**, wyposażony w zestaw 4 płytek diamentowych różnej gradacji, stabilne szczęki do mocowania noża oraz płynną regulację kąta ostrzenia w zakresie 15-30°.

Taidea TG1812 to **profesjonalny system ostrzący**, który **umożliwia ostrzenie szerokiej gamy noży, począwszy od noży kuchennych, edc, taktycznych, skończywszy na dużych nożach myśliwskich i survivalowych.**

Największymi zaletami tego systemu są jego niewielkie rozmiary, **łatwość i wygoda użytkowania, duży zakres regulacji kąta ostrzenia oraz stabilność pracy**.

Składana konstrukcja

Taidea TG1812 ma składaną konstrukcję, w której można wyróżnić polimerową podstawę z antypoślizgowymi nóżkami, sprężynujące szczęki do mocowania noża oraz komplet diamentów i stalowych prowadnic.

Rozłożenie systemu zajmuje niewiele czasu, na podstawie należy osadzić szynę z podziałką kątową i uchwyt noża oraz połączyć diamentowe ściernice (4 sztuki w zestawie) z prowadnicami (2 sztuki w zestawie). **Złożoną ostrzałkę można wygodnie przenosić w polimerowej walizeczce** o poręcznym rozmiarze.

Taka funkcjonalność powoduje, że **ostrzałka może towarzyszyć podczas biwaku, polowania lub wędkowania**.

Płytki diamentowe

W komplecie znajdują się 4 płytki diamentowe, umożliwiających przeprowadzenie najważniejszych czynności związanych z naprawą, ostrzeniem oraz wygładzaniem krawędzi tnącej.

Stalowe płytki z nasypem diamentowym zamocowano w polimerowych obudowach o odmiennej kolorystyce. **Powłoka diamentowa jest twardsza od węglika wolframu**, dzięki czemu możemy ostrzyć narzędzia z wysoko hartowanej stali, a sam szlifowania jest znacznie łatwiejszy i szybszy.

W celu maksymalnego wydłużenia żywotności płytek diamentowych, podczas ostrzenia nie należy mocno dociskać ich do

ostrza.

Dostępne gradacje:

- Gradacja 360 zalecana do ostrzenia wstępnego oraz naprawy uszkodzonej krawędzi tnącej,
- gradacja 600 służy do nadawania ostrości roboczej, oraz ostrzenia mocno stępionych krawędzi tnących,
- gradacja 800 fine używana jest do wstępnego wygładzania ostrza, oraz szybkiego podostrzania lekko stępionych krawędzi,
- gradacja 1000 przeznaczona jest do wygładzania oraz nadawania wysokiej ostrości.

Łatwe użytkowanie

Najważniejszymi czynnikami wpływającymi na **efektywność ostrzenia są wybór prawidłowego kąta oraz zachowanie (kontrola) podczas szlifowania ostrza**.

Taidea TG1812 tworzy niezwykle prosty i **wydajny system, który umożliwia nie tylko wybór i płynną regulację kąta ostrzenia w zakresie od 15 do 30° (na stronę)**, ale również bardzo stabilne osadzenie noża w imadle. Kolejną innowacją jest możliwość jednoczesnego ostrzenia prawej i lewej strony krawędzi tnącej.

Prowadnice ścierne instalowane są po obu stronach ostrza, co ułatwia i znacznie przyspiesza proces szlifowania. Zamocowanie i wymiana noża są niezwykle proste dzięki zastosowaniu sprężynującego zacisku. Eliminuje to konieczność obracania/ przekładania noża, a także oszczędza nasz czas i wysiłek.

Możliwość płynnej regulacją kąta ostrzenia, w połączeniu z pełną kontrolą oraz stabilnością całego procesu gwarantuje precyzyjne i efektywne szlifowanie.

Wybór kąta ostrzenia

Wybór kąta ostrzenia powinno się dostosować do typu noża, zaleceń producenta, a także własnych preferencji. Warto pamiętać, że ostrze o wyższym kącie ostrzenia dłużej zachowa ostrość, jednak będzie mniej precyzyjnie i agresywnie ciąć niż krawędź szlifowana na kąt np. 20°.

Sugerowane kąty ostrzenia:

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

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Nożyce

Nożyczki

Tasak