

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

## System ostrzący Taidea TG1812

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

### 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 kątowną 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 węgla 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 podostrzenia 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 ściernie 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 regulacji 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, szczyrki, 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**