

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/ostrzaika-do-nozy-the-edge-edcsharp-srebrna-p-4595.html>



Ostrzaika do noży THE EDGE edcSHARP srebrna

Cena	49,90 zł
Numer katalogowy	555-010
Kod producenta	edcSHARP Silver
Kod EAN	5904441280722

Opis produktu

THE EDGE edcSHARP to ultralekka ostrzaika do noży, która dzięki kompaktowym rozmiarom może nam towarzyszyć podczas naszej outdoorowej aktywności. Za pomocą edcSHARP naostrzysz szczyryki, folder edc i nóż outdoorowy w szybki i prawidłowy sposób, niezależnie od tego, czy jesteś w dziczy, na rybach, czy na działce.

Cechy ostrzaiki **THE EDGE edcSHARP**:

- kompaktowa wielkość, idealna do noszenia w kieszeni
- wykonana z aluminium techniką CNC
- anodowana powierzchnia odporna na wytarcie i zarysowania
- idealna do ostrzenia szczyryków, noży edc, noży outdoorowych i noży myśliwskich
- kąt 20° do ostrzenia noży kuchennych, szczyryków i noży składanych
- kąt 25° do ostrzenia noży edc, myśliwskich i survivalowych
- obracane płytki ceramiczne i wolframowe
- zintegrowany otwieracz do butelek
- klips umożliwiający noszenie ostrzaiki w kieszeni, przy pasku oraz taśmach MOLLE

Ostrzaiki turystyczne w sklepie outdoorowym kolba

Każda stal z czasem się tępi i wymaga ostrzenia, niezależnie od marki i ceny noża. Nawet wtedy, kiedy nóż nie jest używany i zalega w szufladzie, lub kieszeni zaleca się jego okresowe podostrzenie. W przypadku jednak kiedy nóż jest eksploatowany w warunkach terenowych lub regularnie wykorzystujemy go do codziennych czynności, powinniśmy szczególnie zadbać o kondycję krawędzi tnącej. Jaki jest najprostszy sposób, aby ostrze nie wymagało żmudnej i czasochłonnej naprawy? Wystarczy nie dopuścić do nadmiernego stępienia noża, co oczywiście wymaga regularnego i właściwego ostrzenia. Na wypad do lasu, na ryby lub biwak zabieramy ze sobą jedynie najbardziej potrzebny ekwipunek, prowiant i wodę przeważnie pomijając kwestię ostrzenia noży. Często dopiero w terenie przekonujemy się, jak bardzo brakuje nam ostrzaiki, która naprawiałaby nasz nóż po intensywnym użytkowaniu.

Ostrzaikę **THE EDGE edcSHARP** zaprojektowano z myślą o codziennym użytkowaniu i noszeniu przy sobie, dlatego jej konstrukcja jest lekka i trwała. Monolityczny korpus ośki wykonano z **aluminium lotniczego** metodą precyzyjnego cięcia laserem. THE EDGE edcSHARP ma minimalistyczny i nowoczesny styl, z funkcjonalnymi dodatkami w postaci **otwieracza do kapsli**, klipsa i otworu na linkę lub smycz. Dzięki takiej funkcjonalności THE EDGE edcSHARP można wygodnie nosić w kieszeni spodni, wzbogacić o ogonek z paracordu, a w razie potrzeby otworzyć butelkę z naszym ulubionym napojem. Komfort pracy zapewnia otwór na kciuk, który pozwala na stabilne uchwycenie ostrzaiki.

Ostrzaiki THE EDGE do noży edc, myśliwskich i outdoorowych

THE EDGE edcSHARP to ostrzaika typu V, w której powierzchnie ściernie ustawiono pod stałymi kątami **20° i 25°**. Są to kąty ostrzenia najczęściej stosowane w nożach edc, outdoorowych i myśliwskich, dlatego za pomocą jednej kieszonkowej ostrzaiki możemy naprawić noże o różnym przeznaczeniu. Tę funkcjonalność szczególnie docenią osoby nieposiadające doświadczenia w ostrzeniu oraz użytkownicy, którzy chcą w szybki i skutecznie naprawić ostrze w warunkach terenowych. Do ostrzenia zastosowano trójkątne **płytki ceramiczne i wolframowe**, które można w łatwy sposób demontować do czyszczenia. Taka konstrukcja ma jeszcze jedną zaletę, po wytarciu lub uszkodzeniu krawędzi, możemy po prostu obrócić płytkę i korzystać z nowej powierzchni ścierniej.

Zastosowanie ostrzaiki

Płytki z węgla wolframu (zgrubna) szybko i agresywnie zbierają stal. Przeznaczony do ostrzenia noży mocno stępionych oraz naprawy uszkodzonej krawędzi tnącej. W zależności od twardości stali zazwyczaj do wyrównania i poprawy krawędzi tnącej wystarczy 5-6 przeciągnięć ostrza. Spiek węgla zbiera stal w sposób szybki i agresywny, dlatego podczas ostrzenia nie należy dociskać noża, wystarczający jest sam jego ciężar.

Płytki ceramiczne (drobna) służą do podostrzania i wygładzania krawędzi tnącej. Zalecana do wygładzania ostrza po ostrzeniu na ostrzałce wolframowej, szybkiego podostrzania i utrzymania naostrzonego noża w dobrej kondycji. Drobną ceramikę znacznie łagodniej zbiera stal, dlatego ostrzenie na płytkach przebiega w sposób wolniejszy i bardziej kontrolowany.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Dodatkowe funkcje

Otwieracz do kapsli