

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/ostrzalka-elektryczna-work-sharp-wskts-mk2-p-4600.html>



Ostrzałka elektryczna Work Sharp WSKTS MK.2

Cena	669,00 zł
Numer katalogowy	009-035
Kod producenta	WSKTS2-I
Kod EAN	662949040419

Opis produktu

Work Sharp WSKTS MK.2 to zmodernizowana wersja ostrzałki elektrycznej WSKTS, która pozwala na **ostrzenie wszystkich rodzajów noży i narzędzi**, zapewniając dodatkowo większą wygodę, lepszą kontrolę oraz szybkość pracy.

WSKTS MK.2 powstała na doświadczeniach i sukcesie ostrzałki WSKTS, oferując lepszą funkcjonalność oraz łatwość ostrzenia. Używając elastycznych pasów ściernych WSKTS MK.2, możemy ostrzyć nie tylko noże z gładkim ostrzem, ale także noże z ostrzem ząbkowanym i zakrzywionym, ostrza tanto, noże do filetowania, haki do skórowania, nożyczki, siekiery, ostrza do kosiarek oraz inne narzędzia z krawędzią tnącą.

Zmiany w stosunku do generacji I:

- 2 tryby pracy: szybki do szlifowania, standardowy do precyzyjnego ostrzenia,
- zmodernizowana prowadnica o 2 kątach ostrzenia 20° i 25° **ze skórzanymi wstawkami**,
- zintegrowana prowadnica 65° do ostrzenia nożyczek.

Dwa tryby pracy

Nowy dwubiegowy **silnik ma 2 tryby pracy**: standardowy o niskiej prędkości, zapewniający większą kontrolę podczas ostrzenia noża, oraz szybki o dużej mocy niezbędnej do szlifowania ciężkich i twardych narzędzi, takich jak ostrza kosiarki, siekiery i inne popularne narzędzia do pielęgnacji trawników i ogrodów.

Taka funkcjonalność gwarantuje pełną kontrolę nad procesem ostrzenia oraz umożliwia dostosowanie prędkości taśmy w zależności od wykonywanej pracy tj. szlifowania i gratowania, skończywszy na wygładzaniu i polerowaniu.

Gwarancja zachowania kąta

W ostrzałce II generacji zamiast dwóch wymiennych prowadnic zastosowano jedną nakładkę o **dwóch kątach ostrzenia: 20° i 25°**. Pozwala to na wygodne ostrzenie noży kuchennych i outdoorowych bez konieczności przekładania prowadnic oraz zapobiega zgubieniu jednej z nich.

Dodatkowym udogodnieniem, jest zastosowanie **skórzanych wkładek**, które podczas przeciągania ostrza chronią przed zarysowaniem i delikatnie polerują szlif. Modernizacji poddano także dolne prowadnice ostrza pomagające w zachowaniu fabrycznego profilu ostrza. Elastyczna konstrukcja pozwala na odchylenie prowadnic, zapewniając ostrzenie całej długości ostrza. Zaletę tego rozwiązania jest wygodniejsze ostrzenie noży z obustronnym kołkiem. Dzięki możliwości demontażu prowadnicy Work Sharp **WSKTS MK.2** pozwala także na szlifowanie dużych narzędzi i ostrzy technicznych np. siekier i ostrzy do kosiarek.

Ostrzałka Elektryczna Work Sharp WSKTS MK.2 umożliwia ostrzenie m.in.:

- scyzoryków i noży codziennego użytku,
- noży myśliwskich z hakiem do skórowania,
- dużych noży outdoorowych,
- noży ząbkowanych,
- noży kuchennych,
- noży do filetowania,
- noży ze szlifem jednostronnym,
- siekier i tasaków,
- szpadli i sekatorów.

Profesjonalne ostrzenie na pasach ściernych

Profesjonaliści twórcy noży do ostrzenia swoich wyrobów używają szlifierek pasowych oraz elastycznych pasów ściernych. Dzięki ostrzałce elektrycznej Work Sharp **WSKTS MK.2**, możemy korzystać z tej profesjonalnej metody w domu i dzięki temu zadbać o perfekcyjną ostrość naszych narzędzi. Pasy ściernie pozwalają szybko i precyzyjnie wyostrzyć noża do fabrycznej ostrości, bez konieczności korzystania z usług drogich serwisów. W zależności od stanu krawędzi tnącej, do ostrzenia możemy używać **pasów ściernych o 3 różnych gradacjach: 80, 220 i 6000** (w komplecie).

W zestawie otrzymujemy:

- 2 pasy gruboziarniste P80 z tlenku glinu (do naprawy i zmiany profilu krawędzi tnącej),
- 2 pasy średnioziarniste P220 z tlenku ceramicznego (do ostrzenia właściwego),
- 2 pasy drobnoziarniste o gradacji 6000 z węgla krzemowego (do wykańczania i polerowania).

Prowadnica do nożyczek

W modelu WSKTS2-I znajduje się dodatkowa **prowadnica 65° dedykowana do ostrzenia nożyczek**. Ostrzenie z ręki nie gwarantuje wyprowadzenia symetrycznej krawędzi tnącej. Prowadnica pozwala w szybki i profesjonalny sposób przywrócić ostrość domowych nożyc za każdym razem, gdy tego potrzebujemy.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nożyce

Nożyczki

Siekiera

Tasak