

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/system-ostrzacy-taidea-tg1812-p-6281.html>



System ostrzący Taidea TG1812

Cena	319,00 zł
Numer katalogowy	239-035
Kod producenta	TG1812

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, umożliwiające 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 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 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, 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