

Ostrzałka Work Sharp Ken Onion Edition | Special-Ops.pl

Ostrzałka Work Sharp Ken Onion Edition

[Jerzy Bielecki](#) / [SPECIAL OPS 1/2018](#) / 27-04-2018



Jerzy Bielecki

Zobacz także:

- [Ostry jak brzytwa?](#)
- [A nuż ten będzie ostrzejszy... - czyli słów kilka o nożach](#)
- [Bellator wojownik](#)
- [Czas tytanów 2 i 1/2, czyli noże SPYDERCO](#)
- [Ostre jak Nimravus](#)
- [POHL FORCE LIMA ONE-SURVIVAL](#)

W życiu każdego noża jest tak, że prędzej czy później ulegnie on stępieniu. Niektórzy jakby nie zauważają tego momentu i używają noży dalej, aż będzie obojętne, którą stroną noża będą ciąć. Obie będą jednakowo tępe. Co ciekawe, osoby tego pokroju uważają niekiedy, że taki nóż jest nawet całkiem bezpieczny i nie da się nim zaciąć. Zapominają przy tym, że im bardziej tępy nóż, tym większą musimy przyłożyć siłę i może się zdarzyć, że uraz będzie poważniejszy, niż płytka rana wywołana cięciem ostrym nożem. Oczywiście, nie będzie to dotyczyć wszystkich przypadków, trzeba jednak o tym pamiętać.

Sooner or later, every knife goes blunt. Some people seem not to notice that and keep using the knife until they get indifferent to them which side of it they should use to cut. Because both sides would be blunt equally. What is interesting, such people often think that this kind of the knife is quite safe and you cannot cut yourself with it. They forget that the more blunt the knife gets, the more effort (strength) is required to cut with it so it might turn out that the injury would be more serious than a shallow flesh wound caused by the sharp knife. Of course, that does not concern all the cases, but you need to keep this fact in mind. Meanwhile, check out our review of the Work Sharp Ken Onion Edition knife sharpener.

Zdjęcia: Jerzy Bielecki

Co jednak w sytuacji, gdy nóż się stępi? Niektórzy sięgają po osełkę do kosy z marketu budowlanego albo ostrzałkę z telezakupów Mango. Obie ostrzałki faktycznie przywrócą ostrość, ale zbierają przy tym dużą ilość materiału – po jakimś czasie z noża zostaje nam szpilka. Inni ostrzą noże na krawędzi parapetu, dnie kubka/talerza, stalowej stalce itp. Tych sposobów nie należy skazywać na potępienie, o ile ma się świadomość, kiedy i jak je stosować. Ambitniejsi sięgają po kamienie japońskie lub Arkansas, inni wybierają systemy do ostrzenia.

Najpopularniejsze techniki i sposoby ostrzenia omawiałem już na łamach „SPECIAL OPS”, dlatego pozwolę sobie na pominięcie tego fragmentu i skupię się na opisie jednej ostrzałki, jaką jest Work Sharp Ken Onion Edition. Właściwie nie jest to zwykła ostrzałka, a specjalistyczna szlifierka taśmowa. Specjalistyczna, gdyż jest ona przeznaczona do ostrzenia noży i innych narzędzi tnących. Z uwagi na niewielki rozmiar taśmy trudno będzie na niej wykonać inne prace niż ostrzenie. Prezentowana ostrzałka powstała we współpracy ze znanym knifemakerem Kenem Onionem. W stosunku do pierwszego modelu ostrzałki wniósł sporo usprawnień, które uczyniły ją jeszcze bardziej funkcjonalną.

Budowa

Budowa ostrzałki jest bardzo prosta, w korpusie umieszczony jest silnik, którego końcowy odcinek jest napędem koła pasowego. Dwie pozostałe rolki odgrywają rolę prowadnic i są rozmieszczone tak, że wszystkie trzy razem tworzą trójkąt równoramienny. Jedna z rolek jest zamocowana na ramieniu ze sprężyną, przez co pełni funkcję napinającą i ułatwia ściąganie/nakładanie taśmy. **W górnej części trójkąta znajdują się prowadnice, które pomagają zachować kąt ostrzenia (15, 20, 25 i 30 stopni) oraz podstawa, na której można oprzeć nóż, przez co uzyskujemy dodatkową asekurację.** W sytuacji gdy nie chcemy korzystać z podstawy, możemy ją przekręcić i ustawić pionowo. Możliwe jest też całkowite ściągnięcie prowadnic i ostrzenie noża „z wolnej ręki”.

Prowadnice są elastyczne i automatycznie dostosowują się do grubości ostrzonego noża. Z lewej strony, pod lewą prowadnicą, znajduje się mała półeczka – służy ona jako podpora do ostrzenia nożyczek. **Cały moduł roboczy można ustawić w siedmiu różnych pozycjach, a nawet go całkowicie zdemontować, np. do wymiany lub naprawy.** Taka kombinacja możliwości pozwala ostrzyć właściwie dowolne narzędzie tnące, od noża kuchennego, przez noże składane, outdoroowe, rzutki (dart), haczyki do ryb, po siekiery i noże do kosiarki, czy co tam jeszcze trzeba.

Regulacja obrotów odbywa się jak w wielu wiertarkach. **W ramieniu/uchwycie ostrzałki umieszczony jest włącznik, który wyposażono w dwa potencjometry.** Pierwszy, to pokrętko na przycisku. Ma czterostopniowy zakres i regulujemy nim obroty maksymalne. Drugi potencjometr wbudowany jest we włącznik. Im głębiej będziemy wciskać włącznik, tym szybciej będzie pracować silnik. Ponadto, z lewej strony chwytu znajduje się przycisk do blokowania włącznika. Po jego wciśnięciu ostrzałka pracuje w trybie ciągłym.

Pasy ścierne

Wraz z ostrzałką w komplecie otrzymujemy pięć pasów ściernych:

- brązowy (120),
- szary X 65 (220),
- jasnoszary X 22 (1000),
- biały X 4 (3000),
- fioletowy (6000).

Pasy mają szerokość około 19 mm, poza pasem fioletowym – około 12,7 mm. Na stronie producenta dostępnych jest wiele innych pasów, które można stosować w zależności od ostrzonego przedmiotu.

[Czytaj też: Podaj płaską dwunastkę! >>>](#)

[wyposażenie indywidualne, ostrzałka, ostrzałka work sharp ken onion edition, pasy ścierne, work sharp ken onion, ostrzałka do noży]

Chcesz być na bieżąco? Zapisz się do naszego newslettera!

[12Następna »](#)

[Galeria artykułu](#) Ilość zdjęć: 5

Artykuł pochodzi z: [magazynu SPECIAL OPS nr 1/2018](#) @ +

Tagi:

[wyposażenie indywidualne,](#)

[ostrzałka,](#)

[ostrzałka work sharp ken onion edition,](#)

[pasy ścierne,](#)

[work sharp ken onion,](#)

[ostrzałka do noży](#)