

Link do produktu: <https://pentagon.pl/kamien-lansky-serrated-fine-lsert-p-6787.html>



Kamień Lansky Serrated Fine LSERT

| | |
|----------------------|--|
| Cena | 59,90 zł |
| Numer katalogowy | 071-124 |
| Kod producenta | LSERT |
| Kod EAN | 080999029008 |
| Typ ostrzenia | profesjonalny system ostrzący, szybkie podostrzenie |
| Typ ostrzałki | system ostrzący |
| Co chcesz naostrzyć? | nóż stalowy |
| Materiał ścierny | ceramika (syntetyk) |
| Rodzaje gradacji | extra fine / 1000 |
| Producent | Lansky, USA |
| Marka | Lansky |

Opis produktu

Lansky Serrated Fine LSERT to opcjonalny **kamień ceramiczny o gradacji 1000** służący do **szybkiego podostrzenia, polerowania i ostrzenia ząbkowanej krawędzi tnącej**.

Kamień z tlenku glinu przeznaczony jest do systemów ostrzących marki Lansky, może być także wykorzystywany jako samodzielna osełka. **Gradacji 1000 używamy w ostatnim etapie procesu ostrzenia**, w celu maksymalnego wypolerowania krawędzi oraz nadania jej ostatecznej ostrości. Kamień ma trójkątny profil, umożliwiający **ostrzenie zarówno gładkiej, jak i ząbkowanej krawędzi tnącej**. Z pomocą kamienia Lansky Serrated Fine LSERT możemy także w łatwy sposób **ostrzyć haczki wędkarskie** (rowek na bocznej ścianie).

Pasuje do wszystkich zestawów Lansky. Kamień zamocowano w polimerowej obudowie o ergonomicznym kształcie. W tylnej części znajduje się mosiężna gwintowana wkładka na prowadnicę (brak w zestawie).

Uwaga! Kamień czyścimy w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu lub za pomocą dedykowanego [bloku czyszczącego](#).

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Maczeta

Nożyce

Siekiera

Tasak

Nóż ząbkowany

Haczyk