Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 11:34

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-kamien-lansky-medium-diamond-ldhmd-p-11366.html



# Ostrzałka, kamień Lansky Medium Diamond LDHMD

| | |
|---|---|
| Cena | **119,00 zł** |
| Numer katalogowy | **071-044** |
| Kod producenta | **LDHMD** |
| Kod EAN | **080999027004** |
| Rodzaje gradacji | **medium / 280** |
| Okres gwarancyjny | **24 miesiące** |
| Producent | **Lansky, USA** |
| Marka | **Lansky** |
| Typ ostrzenia | **profesjonalny system ostrzący** |
| Typ ostrzałki | **system ostrzący** |
| Typ ostrza | **gładki** |
| Co chcesz naostrzyć? | **nóż** |
| Materiał ścierny | **diament** |

## Opis produktu

**Kamień Lansky Medium Diamond LDHMD** o średniej gradacji służy do nadawania krawędzi ostrości roboczej i wykorzystywany jest w środkowej fazie procesu ostrzenia.

Kamień przeznaczony jest do systemów ostrzących marki Lansky, może być także wykorzystywany jako samodzielna osełka. Gradacji 280 używamy do ostrzenia mocno stępionych krawędzi tnących, zazwyczaj po wstępnym wyprowadzeniu przy użyciu zgrubnej gradacji.

Osełki z posypką diamentową przeznaczone są do ostrzenia głowni wykonanych z twardej stali o wysokim stopniu hartowania np. CPM-S30V. Pasuje do wszystkich zestawów Lansky.

Płytkę zamocowano w polimerowej obudowie o ergonomicznym kształcie, wyposażonej w mosiężną gwintowaną wkładkę na prowadnicę (brak w zestawie).

Uwaga! Podczas ostrzenia nie należy stosować dużego nacisku, wody lub olejku. Płytkę czyścimy w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu.

## Co można ostrzyć?

**Nóż do mięsa**

**Folder (nóż składany)**

**Nóż z hakiem**

**Nóż uniwersalny**

**Nóż Santoku uniwersalny**

**Nóż szefa kuchni**

**Maczeta**

**Nożyce**

**Siekiera**

**Tasak**