

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzaalka-lansky-edge-lstcs-p-11305.html>

Ostrzałka Lansky Edge LSTCS



Cena	46,90 zł
Numer katalogowy	071-013
Kod producenta	LSTCS
Kod EAN	080999051085
Typ ostrzenia	ostrzenie z ręki
Typ ostrzałki	kieszonkowa
Typ ostrza	gładki
Co chcesz naostrzyć?	nóż, nożyczki
Materiał ścierny	węglík spiekany
Rodzaje gradacji	extra coarse / 70
Okres gwarancyjny	24 miesiące
Kolor	czarny
Producent	Lansky, USA
Marka	Lansky

Opis produktu

Lansky Edge LSTCS to lekka, przenośna ostrzałka o stałym kącie ostrzenia, wyposażona w powierzchnie ścierne z twardego węgla wolframu.

Ostrzałką ma profilowaną rączkę z wygodnym oparciem dla kciuka, co zapewnia wygodę i stabilność chwytu podczas użytkowania. Dzięki wytrzymałej i bardzo lekkiej konstrukcji ostrzałka świetnie sprawdzi się jako element wyposażenia każdej turystycznej kuchni.

Ostrzenie za pomocą takiej osetki jest niezwykle proste i nie wymaga doświadczenia. Aby wyostrzyć krawędź tnącą, wystarczy jedynie kilka razy przeciągnąć nóż przez szczelinę ostrzącą, aż do uzyskania satysfakcjonującej ostrości.

Płytki ścierne ze węgla wolframu o zgrubnej gradacji ustawione są pod stałym kątem ok. **22,5°** (na stronę) dlatego Lansky Edge LSTCS najlepiej sprawdzi się w ostrzeniu noży kuchennych oraz narzędzi edc.

Warto pamiętać, że węgiel zbiera stal bardzo agresywnie, dlatego podczas ostrzenia nie należy dociskać noża, wystarczą delikatnie przeciągnięcia z wykorzystaniem masy samego narzędzia. Zaczep w obudowie umożliwia wplecenie linki lub smyczy.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Nożyce

Nożyczki

Tasak

Siekiera

Maczeta

Łopata