Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 16:06

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-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	**węglik 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 węglika 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 osełki 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 węglika 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 węglik 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