Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 16:56

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-lansky-serrated-knife-sharpener-lsknf-p-11324.html



Ostrzałka Lansky Serrated Knife Sharpener LSKNF

Cena	**59,90 zł**
Numer katalogowy	**071-126**
Kod producenta	**LSKNF**
Kod EAN	**080999050750**
Typ ostrzenia	**szybkie podostrzenie**
Typ ostrzałki	**prętowa - musaki**
Typ ostrza	**ząbkowany**
Co chcesz naostrzyć?	**nóż ząbkowany**
Materiał ścierny	**ceramika (syntetyk)**
Producent	**Lansky, USA**
Marka	**Lansky**

Opis produktu

Lansky Serrated Knife Sharpener LSKNF to kuchenna ostrzałka ceramiczna **do ostrzenia ząbkowanych noży do krojenia chleba i steków**.

Przedłuż żywotność noży kuchennych

Nawet najlepsze noże ząbkowane z czasem tracą agresywność i wydajność cięcia. Ich ostrzenia jest zazwyczaj żmudne i czasochłonne dlatego część użytkowników często decyduje się na zakup nowego noża. Jeśli nie masz zamiaru rozstawać się ze swoim ulubionym nożem do steków lub do krojenia chleba warto wybrać profesjonalne **narzędzie do ostrzenia ząbków**. Lansky Serrated Knife Sharpener LSKNF to ostrzałka ceramiczna (z tlenu glinu) o kształcie klina, którą dla wygody umieszczono w drewnianej obudowie z profilowanym chwytem. Rozmiar pręcika ceramicznego dobrano w taki sposób, by pasował do wielkości standardowych ząbków noży kuchennych.

Jak używać ostrzałki?

Zachowując stały kąt i równomierny nacisk, delikatnie dociśnij ostrzałkę do ząbkowania i przeciągnij od nasady do czubka ostrzałki. W przypadku lekko stępionych ząbków zazwyczaj wystarcza zaledwie jedno lub dwa przeciągnięcia, by usunąć wszelkie zadziory z ząbków i płaskiej strony ostrza. Ostrzałka jest łatwa i wygodna w użytkowaniu zarówno dla prawo, jak i leworęcznych osób.

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