

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzaika-lansky-tri-stone-benchstone-bs-tr100-p-11328.html>

Ostrzaika Lansky Tri-Stone Benchstone BS-TR100

Cena	299,00 zł
Numer katalogowy	071-089
Kod producenta	BS-TR100
Kod EAN	080999093504
Typ ostrzenia	ostrzenie z ręki
Typ ostrzaiki	płaska duża diamentowa
Typ ostrza	gładki
Co chcesz naostrzyć?	noż stalowy, noż
Materiał ścierny	ceramika (syntetyk), diament, kamień
Rodzaje gradacji	coarse 240, extra fine / 1000, coarse / 120
Producent	Lansky, USA
Marka	Lansky

Opis produktu

Lansky Tri-Stone Benchstone BS-TR100 to uniwersalna ostrzaika do ostrzenia z ręki, która posiada 3 wszechstronnie dobrane powierzchnie ostrzące w postaci płytki diamentowej o gradacji 120, kamienia z tlenku glinu o gradacji 240 oraz ceramiki o gradacji 1000.

Lansky Tri-Stone Benchstone BS-TR100 to ostrzaika o charakterze stacjonarnym, która umożliwia wykonanie zarówno naprawy ostrza jak i pełnego spektrum ostrzenia noża.

Ostrzaikę tworzy polimerowa baza z gumową, antypoślizgową podstawą oraz wyjmowany moduł z trzema powierzchniami ostrzącymi. Osełka może być używana do szybkiego podostrzania, odbudowywania krawędzi tnącej oraz ostrzenia właściwego głowni o niskim, średnim i wyższym stopniu hartowania.

Powierzchnie ostrzące:

- płytka diamentowa o gradacji 120, służy do odbudowy zniszczonej krawędzi tnącej oraz zmiany profilu szlifu
- alumina oxide (tlenek glinu) o gradacji 240, kamień do ostrzenia właściwego
- kamień ceramiczny o gradacji 1000, dedykowany jest do wygładzania krawędzi tnącej

Ostrzenie „z ręki” wymaga pewnej wprawy, dlatego ostrzaika **Lansky Tri-Stone Benchstone BS-TR100** zalecana jest raczej dla osób, która mają już doświadczenie w tego typu ostrzeniu.

Co można ostrzyć?

Noż do mięsa

Folder (noż składany)

Nóż z hakiem

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Maczeta

Nożyce

Siekiera

Tasak