Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 15:40

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-lansky-turn-box-4-ceramiczna-lcd5d-p-11330.html



Ostrzałka Lansky Turn Box 4 ceramiczna LCD5D

Cena	**139,00 zł**
Numer katalogowy	**071-007**
Kod producenta	**LCD5D**
Kod EAN	**080999081006**
Typ ostrzenia	**ostrzenie z ręki**
Typ ostrzałki	**typu V**
Typ ostrza	**gładki**
Co chcesz naostrzyć?	**nóż**
Materiał ścierny	**ceramika (syntetyk)**
Producent	**Lansky, USA**
Marka	**Lansky**

Opis produktu

Lansky Turn Box 4 ceramiczna LCD5D to prosty system ostrzący z **4 prętami ceramicznymi, umożliwiający ostrzenie noży kuchennych, codziennego użytku oraz narzędzi survivalowych.**

Tradycyjne ostrzenie z ręki uważane przez wielu pasjonatów noży za najlepszą metodę nadawania ostrości wymaga doświadczenia, wprawy oraz cierpliwości, na co większość z nas nie znajduje czasu lub chęci.

Z myślą o osobach szukających prostszych i równie skutecznych metod ostrzenia, firma Lansky zaprojektowała ostrzałkę **Lansky Turn Box**, która może być z powodzeniem używana w domu, podczas biwaku lub polowania.

Budowa

Konstrukcja ostrzałki jest bardzo prosta, składa się z drewnianej podstawy, z otworami o różnych kątach nachylenia oraz kompletu 4 ceramicznych prętów ostrzących.

Użytkownik może samodzielnie zdecydować o wyborze kąta ostrzenia, na podstawie własnych preferencji, przeznaczeniu noża lub specyfikacji podanej przez producenta.

Po umieszczeniu prętów tej samej gradacji w otworach powstaje system typu V (dwustronny) o stałym kącie ostrzenia. Pozwala to na zachowanie kontroli nad procesem szlifowania, wpływając tym samym na jego prawidłowość oraz jakość ostrzenia.

Drewniana podstawa pełni także rolę pojemnika transportowego, umożliwiając bezpieczne przenoszenie elementów zestawu w jednym miejscu.

Po spakowaniu **zestaw waży 205 g** i zajmuje niewiele miejsca, dlatego pasjonaci survivalu i bushcraftu mogą go również używać w warunkach polowych.

Kąty ostrzenia

W zależności od typu i przeznaczenia noża, krawędź tnąca może mieć różny kąt, wpływający na wytrzymałość oraz parametry cięcia. Ostrzałka Lansky Turn Box oferuje 2 ustawienia kątów najczęściej stosowane przez producentów noży.

- 20° - noże kuchenne, scyzoryki, małe foldery edc.,
- 25° - duże foldery edc, noże myśliwskie, outdoorowe, survivalowe

Ostrzenie

Pręciki ostrzące wykonano z twardej aluminy, które nadają się do ostrzenia popularnych gatunków stali np. 440C, N690, 14C28N, AUS8. W zestawie znajdują się 4 pręty ceramicznych:

- 2 pręty o gradacji **600 medium** do nadawania ostrości roboczej,
- 2 pręty o gradacji **1000 extra fine** do polerowania lub szybkiego podostrzania

Białe pręty o gradacji 1000 - używamy na ostatnim etapie procesu ostrzenia, w celu wypolerowania krawędzi oraz nadania jej ostatecznej ostrości.

Szare pręty o gradacji 600- stosowane są do nadania ostrości roboczej oraz szybkiego podostrzania.

Do zestawu warto zakupić blok czyszczący **Lansky Eraser Block LERAS**, który pozwala w łatwy i szybki sposób usunąć z ceramiki nalot stali, osadzającej się podczas ostrzenia.

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