Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 16:54

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-lansky-turn-box-4-cerdiam-tb-2d2c-p-11329.html



Ostrzałka Lansky Turn Box 4 cer/diam TB-2D2C

Cena	**209,00 zł**
Numer katalogowy	**071-049**
Kod producenta	**TB-2D2C**
Kod EAN	**080999037508**
Materiał ścierny	**ceramika (syntetyk), diament**
Rodzaje gradacji	**extra fine / 1000, fine / 600**
Producent	**Lansky, USA**
Marka	**Lansky**
Typ ostrzenia	**profesjonalny system ostrzący**
Typ ostrzałki	**płaska duża diamentowa**
Typ ostrza	**gładki**
Co chcesz naostrzyć?	**nóż**

Opis produktu

Lansky Turn Box 4 cer/diam TB-2D2C to prosty **system ostrzący z prętami ceramicznymi i diamentowymi**, 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.

Budowa

Konstrukcja ostrzałki jest bardzo prosta, składa się z drewnianej podstawy, z otworami o różnych kątach nachylenia oraz kompletu ceramicznych i diamentowych 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 210 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

Pręty

W zestawie znajdują się dwa rodzaje prętów ostrzących: ceramiczne oraz diamentowe. Pręciki ceramiczne o gradacji 1000 wykonano z twardej aluminy, pozwalającej na polerowanie oraz ostrzenie popularnych gatunków stali np. 440C, N690, 14C28N, AUS8.

Pręty z nasypem diamentowym o gradacji 600, przeznaczone są do ostrzenia wysoko hartowanej stali o dużej twardości np. CPM-S30V, M390, Elmax, a także szybszego ostrzenia stali o mniejszej twardości.

W zestawie:

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

Do czyszczenia prętów ceramicznych warto zakupić blok Lansky Eraser Block LERAS, który pozwala w łatwy i szybki sposób usunąć powierzchniowy nalot stali, osadzający się na ceramice 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