

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrozka-zestaw-do-ostrzenia-arkansas-3-cz-lansky-lknat-p-11375.html>

Ostrzałka, zestaw do ostrzenia arkansas 3 cz. Lansky LKNAT

Cena	319,00 zł
Numer katalogowy	071-023
Kod producenta	LKNAT
Kod EAN	080999056004
Elementy zestawu ostrzałki	kamień arkansas (3szt.), montaż, pudełko, olej, prowadnice (3 szt.)
Typ ostrzenia	profesjonalny system ostrzący
Typ ostrzałki	system ostrzący
Typ ostrza	gładki
Co chcesz naostrzyć?	nóż
Materiał ścierny	kamień naturalny / Arkansas
Rodzaje gradacji	hard arkansas, hard arkansas /650, Soft arkansas /300
Kolor	szary
Producent	Lansky, USA
Marka	Lansky

Opis produktu

Lansky LKNAT to **profesjonalny system ostrzący**, składający się z **3 naturalnych kamieni arkansas** o różnej gradacji, zacisku i prowadnic, pozwalających na wybór odpowiedniego kąta oraz zachowanie pełnej kontroli nad procesem ostrzenia.

Systemy ostrzące Lansky, są powszechnie uznawane za jedno z najlepszych oraz relatywnie najtańszych ostrzałek profesjonalnych na świecie.

Na podstawie wieloletnich doświadczeń Lansky stworzył niezwykle prosty i wydajny system, który pozwala na wybór kąta ostrzenia w zależności od typu i przeznaczenia noża, stabilne zamocowanie ostrza oraz przeprowadzenie szlifowania w sposób bardzo precyzyjny z zachowaniem stałego kąta.

W odróżnieniu od klasycznego „ostrzenia z ręki” wymagającego wprawy i doświadczenia, system umożliwia utrzymanie właściwej kontroli kąta, dzięki czemu mamy pewność, że ostrzenie przeprowadzimy w sposób prawidłowy.

Efekt takiego ostrzenia jest łatwy do przewidzenia, krawędź tnąca jest perfekcyjnie ostra i znacznie dłużej tnie.

Łatwość użytkowania, ogromna wydajność oraz skuteczność systemów Lansky powoduje, że nasze noże mogą być zawsze „ostre jak brzytwa” bez konieczności zakupu kilku różnych ostrzałek.

Budowa i działanie

System składa się z zacisku, metalowych prowadnic oraz kamieni szlifujących. Aluminiowy zacisk w kształcie litery „T” służy do stabilnego zamocowania noża, co zapobiega jego przemieszczaniu się podczas szlifowania.

Po osadzeniu noża w szczękach zacisku (za pomocą śrub), łączymy prowadnicę z kamieniem szlifującym, następnie wybieramy kąt, który najlepiej pasuje do typu oraz przeznaczenia noża.

Regulacji kąta ostrzenia dokonujemy w prosty sposób- umieszczając prowadnicę w wycięciach o fabrycznie zdefiniowanych kątach: **17°, 20°, 25° oraz 30°**.

Zacisk ma obustronną konstrukcję, dlatego do ostrzenia drugiej strony ostrza, wystarczy obrócić zacisk i przełożyć prowadnicę z kamieniem, bez konieczności demontażu noża.

Kąty ostrzenia

Zacisk ma **4 kąty ostrzenia** przeznaczone do różnego rodzaju noży:

- 17° - noże do filetowania, noże kuchenne, narzędzia do precyzyjnego cięcia,
- 20° - noże kuchenne, scyzoryki, małe foldery edc.,
- 25° - duże foldery edc, noże myśliwskie, outdoorowe,
- 30° - noże survivalowe, narzędzia do ciężkiej pracy

Kamienie

W zestawie **Lansky LKNAT** znajdują się 3 naturalne kamienie arkansas, umożliwiające przeprowadzenie wszystkich głównych czynności związanych z naprawą, ostrzeniem oraz wygładzaniem krawędzi tnącej.

Kamień Arkansas pochodzący z Ameryki północnej cechuje się bardzo drobnymi ziarnami, wysoką twardością oraz gęstością, dzięki czemu jest cenionym surowcem, z którego wykonuje się osetki do noży.

Ostrzenie na kamieniu Arkansas jest wolniejsze i czasochłonne, jednak krawędź tnąca jest bardziej wygładzona i znacznie dłużej zachowuje ostrość.

Lansky Soft Stone S0300 o gradacji 200-350 służy do naprawy ostrza oraz wyprowadzania nowej krawędzi tnącej.

Lansky Hard Stone Arkansas S0650 o gradacji 650 służy do podostrzenia lekko stępionych krawędzi tnących, nadawania ostrości roboczej oraz wstępnego polerowania krawędzi.

Lansky Black Hard Arkansas SOBHA o gradacji 1200-1400 służy do finałowego wygładzania i polerowania ostrza, pozwalając na uzyskanie ostrości przysłowiowej brzytwy.

W zestawie znajduje się także olejek Lansky Nathans Honing, który zwiększa jakość i efekt ostrzenia. Kamienie pokryte podczas ostrzenia kilkoma kroplami oleju zachowują odpowiednią wilgotność, co wydłuża ich żywotność oraz ułatwia uzyskanie profesjonalnej ostrości.

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

Jeśli chcemy zwiększyć stabilność i komfort ostrzenia warto także rozważyć zakup imadła LM010, służącego do mocowania systemu do stołu lub blatu.

Przenoszenie elementów zestawu Lansky LKNAT ułatwia zamykane polimerowe pudełko.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Maczeta

Nożyce

Siekiera

Tasak