Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 11:12

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-zestaw-do-ostrzenia-ceramiczny-5-cz-lansky-lkcpr-p-11379.html



Ostrzałka, zestaw do ostrzenia ceramiczny 5 cz. Lansky LKCPR

Cena	**349,00 zł**
Numer katalogowy	**071-024**
Kod producenta	**LKCPR**
Kod EAN	**080999046005**
Elementy zestawu ostrzałki	**prowadnica (5szt.), kamień ceramiczny (5szt.), montaż, pudełko, olej**
Typ ostrzenia	**profesjonalny system ostrzący**
Typ ostrzałki	**system ostrzący**
Typ ostrza	**gładki**
Co chcesz naostrzyć?	**nóż**
Materiał ścierny	**ceramika (syntetyk)**
Rodzaje gradacji	**medium /600, extra fine / 1000, extra coarse / 70, coarse / 120, medium / 280**
Producent	**Lansky, USA**
Marka	**Lansky**

Opis produktu

Lansky LKCPR to **profesjonalny system ostrzący**, składający się z 5 kamieni ceramicznych różnej gradacji, zacisku i prowadnic, pozwalających na wybór odpowiedniego kąta oraz zachowanie pełnej kontroli nad procesem ostrzenia.

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

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 właściwego kontrolę 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 Lansy 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 LKCPR** znajduje się 5 kamieni ceramicznych, umożliwiających przeprowadzenie wszystkich czynności związanych z naprawą, ostrzeniem oraz polerowaniem krawędzi tnącej o gładkiej i ząbkowanej powierzchni.

Kamienie zamocowano w polimerowych obudowach o odmiennej kolorystyce pozwalającej na szybką identyfikację każdej gradacji.

Lansky Ultra Fine **S1000** - gradacji 1000 używamy na ostatnim etapie procesu ostrzenia, w celu maksymalnego wypolerowania krawędzi oraz nadania jej ostatecznej ostrości.

Lansky Fine **S0600-** gradacji 600 używamy w pierwszym etapie polerowania, stopniowym procesie, który nadaje krawędzi idealną gładkość oraz bardzo wysoką ostrość.

Lansky Medium **S0280**- gradacji 280 używamy w środkowym etapie ostrzenia, w celu nadania krawędzi ostrości roboczej.

Lansky Coarse **S0120**- gradacji 120 używamy w początkowym etapie ostrzenia, w sytuacji, gdy ostrze uległo mocnemu stępieniu lub uszkodzeniu, w pracach związanych ze zmianą kąta krawędzi tnącej oraz ostrzeniu narzędzi outdoorowych.

Lansky **Serrated Medium** -to specjalny trójkątny kamień o gradacji medium, przeznaczony do ostrzenia ząbkowanych krawędzi tnących

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 LKCPR* 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

Nóż ząbkowany

Haczyk