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

Link do produktu: https://pentagon.pl/ostrzalka-zestaw-do-ostrzenia-diamentowy-3-cz-lansky-lk3dm-p-11380.html



Ostrzałka, zestaw do ostrzenia diamentowy 3 cz. Lansky LK3DM

Cena	**499,00 zł**
Numer katalogowy	**071-061**
Kod producenta	**LK3DM**
Kod EAN	**080999090008**
Elementy zestawu ostrzałki	**nylonowa szczotka, montaż, pudełko, kamienie diamentowe (3 szt.), prowadnice (3 szt.)**
Typ ostrzenia	**profesjonalny system ostrzący**
Typ ostrzałki	**system ostrzący**
Typ ostrza	**gładki**
Co chcesz naostrzyć?	**nóż ceramiczny, nóż stalowy**
Materiał ścierny	**diament**
Rodzaje gradacji	**coarse / 120, medium / 280, fine / 600**
Producent	**Lansky, USA**
Marka	**Lansky**

Opis produktu

Lansky LK3DM to profesjonalny system ostrzący, składający się z **3 kamieni diamentowych** 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 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, 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 zachowuje ostrość roboczą.

Zestaw z płytkami diamentowymi przeznaczony jest **do ostrzenia noży z twardej, wysoko hartowanej stali** np. CPM-S30V lub M390.

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 LK3DM** znajduje się **3 kamienie diamentowe**, umożliwiających przeprowadzenie głównych czynności związanych z naprawą, ostrzeniem oraz wygładzaniem krawędzi tnącej.

Stalowe płytki z równomiernie nieniesionym nasypem diamentowym zamocowano w polimerowych obudowach o odmiennej kolorystyce pozwalającej na szybką identyfikację każdej gradacji.

Powłoka diamentowa jest twardsza od spieku węglika, dzięki czemu proces ostrzenia jest dosyć łatwy i szybki, nie wymaga także wody oraz oleju.

W celu maksymalnego wydłużenia żywotności płytek diamentowych, podczas ostrzenia nie należy mocno dociskać ostrza.

Płytki diamentowe oczyszczamy wstępnie nylonową szczoteczką (w komplecie), następnie myjemy w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu.

Kamienie w zestawie:

Lansky Coarse Diamond LDHCR o gradacji 120 służy do ostrzenia wstępnego oraz naprawy uszkodzonej krawędzi tnącej

Lansky Medium Diamond LDHMD o gradacji 280 służy do nadawania ostrości roboczej, oraz ostrzenia mocno stępionych krawędzi tnących

Lansky Fine Diamond LDHFN o gradacji 600 fine służy do wygładzania ostrza, oraz szybkiego podostrzania lekko stępionych krawędzi.

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 LK3DM 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