

Link do produktu: <https://pentagon.pl/ostrzaalka-zestaw-do-ostrzenia-diamentowy-4-cz-lansky-lkdmd-p-11381.html>

## Ostrzałka, zestaw do ostrzenia diamentowy 4 cz. Lansky LKDMD

Cena	<b>589,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>071-022</b>
Kod producenta	<b>LKDMD</b>
Kod EAN	<b>080999057001</b>
Materiał ścierny	<b>diament</b>
Rodzaje gradacji	<b>extra coarse / 70, coarse / 120, medium / 280, fine / 600</b>
Producent	<b>Lansky, USA</b>
Marka	<b>Lansky</b>
Elementy zestawu ostrzałki	<b>nylonowa szczotka, kamienie diamentowe (4szt.), prowadnice (4szt.), montaż, pudełko</b>
Typ ostrzenia	<b>profesjonalny system ostrzący</b>
Typ ostrzałki	<b>system ostrzący</b>
Typ ostrza	<b>gładki</b>
Co chcesz naostrzyć?	<b>nóż</b>

### Opis produktu

**Lansky LKDMD** to profesjonalny system ostrzący, składający się z **4 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 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, 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 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 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, szczyrki, małe foldery edc,
- 25° - duże foldery edc, noże myśliwskie, outdoorowe,
- 30° - noże survivalowe, narzędzia do ciężkiej pracy

### **Kamienie**

W zestawie **Lansky LKDMD** znajdują się **4 kamienie diamentowe**, umożliwiające 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 węgla, 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 Extra Coarse Diamond LDHXC** o gradacji **70** służy do naprawy i przeprofilowywania krawędzi tnącej.

**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 podostrzenia lekko stępionych krawędzi.

Jeśli chcemy zwiększyć stabilność i komfort ostrzenia warto także rozważyć zakup imadła LM010, służącego do mocowania systemu do stołu lub blatu. W komplecie znajduje się nylonowa szczoteczka do czyszczenia.

Przenoszenie elementów zestawu **Lansky LKDMD** 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**