

Link do produktu: <https://pentagon.pl/polimerowa-ostrzalka-do-nozy-lansky-lstcn-p-12102.html>



Polimerowa ostrzalka do noży Lansky LSTCN

Cena	51,90 zł
Numer katalogowy	071-011
Kod producenta	LSTCN
Kod EAN	080999098905
Typ ostrzenia	szybkie podostrzenie
Typ ostrzalki	szczelinowa przeciągana
Typ ostrza	gładki
Co chcesz naostrzyć?	nóż stalowy
Materiał ścierny	węglik wolframu
Okres gwarancyjny	24 miesiące
Kolor	czerwony
Producent	Lansky, USA
Marka	Lansky

Opis produktu

Lansky LSTCN to lekka, przenośna ostrzalka o stałym kącie ostrzenia, wyposażona w powierzchnie ścierne z twardego węgla wolframu.

Ostrzalką ma ergonomiczną gumowaną rączkę z wygodnym oparciem dla kciuka, co zapewnia wygodę i stabilność chwytu podczas użytkowania. Dzięki wytrzymałej i bardzo lekkiej konstrukcji ostrzalka świetnie sprawdzi się jako element wyposażenia każdej turystycznej kuchni.

Ostrzenie za pomocą takiej osetki jest niezwykle proste i nie wymaga doświadczenia. Aby wyostrzyć krawędź tnącą, wystarczy jedynie kilka razy przeciągnąć nóż przez szczelinę ostrzącą, aż do uzyskania satysfakcjonującej ostrości.

Płytki ścierne z węgla wolframu ustawione są pod stałym kątem ok. **22,5°** (na stronę) dlatego Lansky LSTCN najlepiej sprawdzi się w ostrzeniu noży kuchennych oraz narzędzi edc.

Warto pamiętać, że węgiel zbiera materiał bardzo agresywnie, dlatego podczas ostrzenia nie należy dociskać noża, wystarczą delikatnie przeciągnięcia z wykorzystaniem masy samego narzędzia.

Otwór w obudowie umożliwia wplecenie linki lub smyczy.

Co można ostrzyć?

Nóż do mięsa

Folder (nóż składany)

Nóż z hakiem

Nóż uniwersalny

Nóż Santoku uniwersalny

Nóż szefa kuchni

Nożyce

Nożyczki

Tasak

Siekiera

Maczeta

Łopata