

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/ostrzaika-lansky-turn-box-4-ceramiczna-lcd5d-p-4644.html>



## Ostrzaika Lansky Turn Box 4 ceramiczna LCD5D

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Cena             | <b>139,00 zł</b>    |
| Numer katalogowy | <b>071-007</b>      |
| Kod producenta   | <b>LCD5D</b>        |
| Kod EAN          | <b>080999081006</b> |

### Opis produktu

**Lansky Turn Box 4 ceramiczna LCD5D** to prosty system ostrzący z **4 prętami ceramicznymi**, umożliwiający ostrzenie noży kuchennych, codziennego użytku oraz narzędzi survivalowych.

Tradycyjne ostrzenie z ręki uważane przez wielu pasjonatów noży za najlepszą metodę nadawania ostrości wymaga doświadczenia, wprawy oraz cierpliwości, na co większość z nas nie znajduje czasu lub chęci.

Z myślą o osobach szukających prostszych i równie skutecznych metod ostrzenia, firma Lansky zaprojektowała ostrzaikę **Lansky Turn Box**, która może być z powodzeniem używana w domu, podczas biwaku lub polowania.

#### Budowa

Konstrukcja ostrzaiki jest bardzo prosta, składa się z drewnianej podstawy, z otworami o różnych kątach nachylenia oraz kompletu 4 ceramicznych prętów ostrzących.

Użytkownik może samodzielnie zdecydować o wyborze kąta ostrzenia, na podstawie własnych preferencji, przeznaczeniu noża lub specyfikacji podanej przez producenta.

Po umieszczeniu prętów tej samej gradacji w otworach powstaje system typu V (dwustronny) o stałym kącie ostrzenia. Pozwala to na zachowanie kontroli nad procesem szlifowania, wpływając tym samym na jego prawidłowość oraz jakość ostrzenia.

**Drewniana podstawa pełni także rolę pojemnika transportowego**, umożliwiając bezpieczne przenoszenie elementów zestawu w jednym miejscu.

Po spakowaniu **zestaw waży 205 g** i zajmuje niewiele miejsca, dlatego pasjonaci survivalu i bushcraftu mogą go również używać w warunkach polowych.

#### Kąty ostrzenia

W zależności od typu i przeznaczenia noża, krawędź tnąca może mieć różny kąt, wpływający na wytrzymałość oraz parametry cięcia. Ostrzaika Lansky Turn Box oferuje 2 ustawienia kątów najczęściej stosowane przez producentów noży.

- 20° - noże kuchenne, szczyrki, małe foldery edc.,
- 25° - duże foldery edc, noże myśliwskie, outdoorowe, survivalowe

#### Ostrzenie

Pręciki ostrzące wykonano z twardej aluminy, które nadają się do ostrzenia popularnych gatunków stali np. 440C, N690, 14C28N, AUS8. W zestawie znajdują się 4 pręty ceramicznych:

- 2 pręty o gradacji **600 medium** do nadawania ostrości roboczej,
- 2 pręty o gradacji **1000 extra fine** do polerowania lub szybkiego podostrzania

Białe pręty o gradacji 1000 - używamy na ostatnim etapie procesu ostrzenia, w celu wypolerowania krawędzi oraz nadania jej ostatecznej ostrości.

---

Szare pręty o gradacji 600- stosowane są do nadania ostrości roboczej oraz szybkiego podostrzania.

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

## 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**