

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/ostrzaalka-zestaw-do-ostrzenia-diamentowy-4-cz-lansky-lkdmd-p-4695.html>



Ostrzałka, zestaw do ostrzenia diamentowy 4 cz. Lansky LKDM

Cena	589,00 zł
Numer katalogowy	071-022
Kod producenta	LKDM
Kod EAN	080999057001

Opis produktu

Lansky LKDM 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 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 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 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. 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