

Link do produktu: <https://mkszop.pl/zestaw-do-ostrzenia-ceramiczny-5-cz-lansky-lkclx-p-2508.html>

Zestaw do ostrzenia ceramiczny 5 cz. Lansky LKCLX

Cena	319,00 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	002661
Kod producenta	LKCLX
Kod EAN	080999041000

Opis produktu

Zestaw do ostrzenia ceramiczny 5 cz. Lansky LKCLX

Lansky LKCLX to profesjonalny system ostrzący. Składa się z **5 kamieni ceramicznych** o różnej gradacji, zacisku i prowadnic. Pozwala na wybór odpowiedniego kąta oraz zachowanie pełnej kontroli nad procesem ostrzenia. **Lansky** stworzył prosty i bardzo wydajny system. Pozwala na stabilne zamocowanie ostrza oraz przeprowadzenie precyzyjnego szlifowania z zachowaniem stałego kąta. Efektem tego jest perfekcyjnie ostra końcówka, która pełni swoją funkcję dłużej. Dużą zaletą ostrzałki LKCLX jest uniwersalność, dzięki nim wszystkie Twoje noże będą ostre niczym brzytwa.

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 poruszaniu w czasie szlifowania. Po umieszczeniu noża w szczękach zacisku (montowanie za pomocą śrub), należy połączyć prowadnicę z kamieniem szlifującym, a następnie wybrać kąt, najlepiej pasujący do typu oraz przeznaczenia noża. Regulacji kąta ostrzenia można dokonać w prosty sposób - umieszczając prowadnicę w wycięciach o fabrycznie zdefiniowanych kątach: 17°, 20°, 25° oraz 30°. Bardzo dużą zaletą jest zacisk z obustronną konstrukcją. Aby naostrzyć drugą stronę noża 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 LKCLX znajduje się 5 kamieni ceramicznych, umożliwiających przeprowadzenie wszystkich czynności związanych z naprawą, ostrzeniem oraz polerowaniem krawędzi tnącej. Kamienie zamocowano w polimerowych obudowach o odmiennej kolorystyce pozwalającej na szybką identyfikację każdej gradacji.

Lansky Ultra Fine S1000 - gradacji 1000 używamy na ostatnim etapie procesu ostrzenia, w celu maksymalnego wypolerowania krawędzi oraz nadania jej ostatecznej ostrości.

Lansky Fine S0600 - gradacji 600 używamy w pierwszym etapie polerowania, stopniowym procesie, który nadaje krawędzi

idealną gładkość oraz bardzo wysoką ostrość.

Lansky Medium S0280 - gradacji 280 używamy w środkowym etapie ostrzenia, w celu nadania krawędzi ostrości roboczej.

Lansky Coarse S0120 - gradacji 120 używamy w początkowym etapie ostrzenia, w sytuacji, gdy ostrze uległo mocnemu stępieniu lub uszkodzeniu, w pracach związanych ze zmianą kąta krawędzi tnącej oraz ostrzeniu narzędzi outdoorowych

Lansky Extra Coarse S0070 - gradacji 70 używamy w do odtworzenia ostrza, w pracach związanych ze zmianą kąta krawędzi tnącej oraz ostrzeniu narzędzi outdoorowych

W zestawie znajduje się także olejek **Lansky Nathans Honing**, który zwiększa jakość i efekt ostrzenia. Kamienie pokryte podczas ostrzenia kilkoma kroplami oleju zachowują odpowiednią wilgotność, co wydłuża ich żywotność oraz ułatwia uzyskanie profesjonalnej ostrości.

Do zestawu dodatkowo warto zakupić blok czyszczący **Lansky Eraser Block LERAS**, który pozwala w łatwy i szybki sposób usunąć z kamieni ceramicznych nalot stali, osadzającej się podczas ostrzenia. Jeśli chcemy zwiększyć stabilność i komfort ostrzenia warto także rozważyć zakup imadła **LM010**, służącego do mocowania systemu do stołu lub blatu.

Całość znajduje się w polimerowym pudełku, w którym przeniesiesz cały zestaw.