



nazwa [Lansky Master's Edge Deluxe](#)

producent: **Lansky**

towar niedostępny

Nowa ostrzałka Master's Edge Sharpening System firmy Lansky to bardzo stabilny i kompaktowy system ostrzenia, w skład którego wchodzi dwa pręty ceramiczne (szare) gradacji Medium dwa pręty ceramiczne (białe) gradacji Fine idealne do profesjonalnego ostrzenia i polerowania oraz pręt trójkątny gradacji Medium idealny do ostrzenia noży ząbkowanych, haczyków. System MEDGE świetnie sprawdza się w kuchni i terenie, szybko się rozkłada i jest łatwy do przechowywania oraz prosty w obsłudze, wystarczy kilka pociągnięć aby naostrzyć nóż. W Master Edge Sharpening System istnieją trzy kąty ostrzenia 17, 20o oraz 25o Kąt 25o jest przeznaczony do większości noży szefa kuchni, noże kampingowe noże na polowania i zapewnia trwałą i ostrą krawędź noża.

Kąt 20o idealny do tworzenia bardzo ostrych krawędzi np. noże do krojenia, noże rzeźnicze, noże do oprawiania.

Kąt 17o idealny do tworzenia bardzo ostrych krawędzi np. noże do filetowania, krojenia pomidorów natomiast krawędź nie będzie już tak trwała i będzie wymagała częstszego ostrzenia.

Zestaw Masters Edge to system składający się z pudełka z tworzywa które zarazem jest podstawą ostrzałki pudełko jest podgumowane co zapobiega poślizgom a także posiada osłonę dłoni zabezpieczającą przed cieciami w trakcie ostrzenia, w skład zestawu zawarte jest również pięć cienkich prętów wykonanych z ceramicznego tlenku glinu. Dwa pręty o gradacji średniej oraz 2 pręty o gradacji drobno ziarnistej a także trójkątny pręt do ostrzenia noży ząbkowanych.

□