



nazwa [Zestaw do ostrzenia Lansky Universal Sharpening System](#)

producent: **Lansky**

cena: **205.00 zł**

Zestaw Lansky Universal Sharpening System sprawi że Twój nóż będzie ostry jak brzytwa i to w bardzo prosty sposób. System składa się z 4 kamieni o różnych gradacjach: gruby (120 grit) średni (280 grit) oraz szorstki (600 grit) oraz kamienia o gradacji średniej do ostrza ząbkowanego. Technologia systemów ostrzenia firmy Lansky jest bezpieczna, prosta i wygodna a jednocześnie zaprojektowana tak aby kontrolować kąt ostrzenia i zapewnić profesjonalne i ostre krawędzie noża. Zestaw zawiera: - Precyzyjnie zaprojektowany zacisk na nóż z możliwością ustawienia kątów - Ostrzałki z kamienia ze specjalnym rowkowaniem zabezpieczającym palce, każda gradacja ma odpowiedni kolor - Pręt wspomagający ustawienie kąta ostrzenia - Specjalistyczny olej ułatwiający ostrzenie - Dodatkowe długie śruby mocujące nóż - Zestaw zapakowany w estetyczne pudełko

Kąty ostrzenia: Kąt 17o - idealny do ostrzenia nożyczek, skalpeli, oraz narzędzi niezwykle ostrych ale o delikatnym ostrzu. Kąt 20o - idealny do wysokiej jakości ostrzy, świetnie sprawdza się przy nożach kuchennych czy nożach do filetowania. Kąt 25o- zalecany do noży które potrzebują stałych ostrych krawędzi, idealny do ostrzenia noży myśliwskich, survivalowych. Kąt 30o- idealny kąt do noży użytkowych, które są stosowane do ciężkich prac takich jak cięcie dywanów drutu czy kartonów. □