

Link do produktu: <https://www.puchacz.net/zestaw-diamentowych-ostrzalek-do-nozy-lansky-lkdmd-p-180.html>

Zestaw diamentowych ostrzałek do noży Lansky LKDMD

Cena	589,00 zł
------	------------------

Dostępny	
-----------------	--

Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	KAT04823
Kod EAN	080999057001
Producent	Lansky

Opis produktu

Lansky LKDMD - Diamentowy System Ostrzący z Regulacją Kąta

Lansky LKDMD to profesjonalny system ostrzący, przeznaczony do precyzyjnego ostrzenia noży wykonanych z twardych, wysoko hartowanych stali, takich jak **CPM-S30V**, **M390** czy **D2**. Dzięki zastosowaniu diamentowych kamieni i systemu prowadnic, ostrzenie odbywa się z zachowaniem stałego kąta, co eliminuje błędy typowe dla ostrzenia ręcznego.

Główne cechy systemu:

- **4 fabryczne kąty ostrzenia:** 17°, 20°, 25°, 30°
Pozwalają dopasować geometrię ostrza do jego przeznaczenia – od cienkich noży kuchennych po ciężkie narzędzia outdoorowe.
- **Zacisk typu T** z obustronną konstrukcją
Zapewnia stabilne mocowanie noża. Do ostrzenia drugiej strony wystarczy obrócić zacisk – bez konieczności demontażu ostrza.
- **Prowadnice stalowe**
Gwarantują utrzymanie idealnego kąta ostrzenia podczas całego procesu szlifowania.
- **Płytki diamentowe** na stalowych podstawach
Trwała powłoka diamentowa (twardsza niż węgiel) umożliwia szybkie i efektywne ostrzenie bez użycia cieczy chłodzących (sucha praca).

Kamienie w zestawie:

- **Extra Coarse (70 grit)** – regeneracja i profilowanie krawędzi
- **Coarse (120 grit)** – ostrzenie wstępne, usuwanie ubytków
- **Medium (280 grit)** – ostrzenie robocze, przywracanie ostrości
- **Fine (600 grit)** – wygładzanie ostrza i podostrzanie

Każdy kamień osadzony jest w kolorowej obudowie z tworzywa i wyposażony w fabrycznie zamocowaną prowadnicę.

Materiały i konserwacja:

- **Płytki diamentowe** nie wymagają stosowania wody ani olejów – wystarczy praca „na sucho”
- Do czyszczenia należy używać **dołączonej nylonowej szczoteczki**, a następnie przemyć kamienie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem
- **Zalecenie:** nie dociskać ostrza zbyt mocno podczas ostrzenia – nadmierny nacisk skraca żywotność nasypu

Zastosowanie:

Zestaw LKDMD sprawdzi się do ostrzenia:

- noży kuchennych (w tym japońskich)
- noży myśliwskich i EDC
- noży ząbkowanych i hakowych
- maczet, tasaków, siekier
- nożyc i narzędzi tnących
- haczyków wędkarskich

Zawartość zestawu:

- 4 diamentowe kamienie Lansky (LDHXC, LDHCR, LDHMD, LDHFN)
- Zacisk aluminiowy typu T
- 4 prowadnice stalowe
- Szczoteczka do czyszczenia kamieni
- Zamykane pudełko transportowe z tworzywa