

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-deluxe-205x63x3cm-1200-p-6455.html>



Kamień Deluxe 20.5x6.3x3cm #1200

Cena	89,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2888023

Opis produktu

Profesjonalny Kamień Wodny do Ostrzenia – Gradacja 1200

Przywróć swoim nożom dawną ostrość dzięki profesjonalnemu kamieniowi wodnemu. Jest to niezastąpione narzędzie dla każdego kucharza i pasjonata, który dba o jakość swoich akcesoriów kuchennych. Dzięki gradacji 1200, kamień ten idealnie nadaje się do regularnego podostrzania oraz wykańczania krawędzi tnącej.

Dlaczego warto wybrać ten kamień?

Wysoka skuteczność: Kamień wykonany z tlenku glinu (WA – Aluminum Oxide) zapewnia doskonałe właściwości ściernie.

Optymalne wymiary: Rozmiar 20,5 x 6,3 x 3 cm zapewnia dużą powierzchnię roboczą, co czyni proces ostrzenia wygodnym i efektywnym.

Uniwersalność: Gradacja 1200 to „złoty środek” – wystarczająco drobna, by uzyskać ostrą krawędź, a jednocześnie na tyle efektywna, by szybko usunąć drobne stępienia.

Instrukcja użycia:

Aby uzyskać najlepsze rezultaty i zapewnić trwałość kamienia, postępuj zgodnie z poniższymi krokami:

Przygotowanie: Przed użyciem namocz kamień w wodzie przez około 3 minuty.

Ostrzenie: Pamiętaj, aby podczas ostrzenia zawsze używać wody (nie używaj kamienia „na sucho”).

Bezpieczeństwo: Przechowuj produkt w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Konserwacja: Po zakończeniu pracy dokładnie umyj kamień i pozostaw go do całkowitego wyschnięcia przed schowaniem.

Specyfikacja techniczna:

- **Materiał:** Tlenek glinu (Aluminum Oxide / WA)
- **Gradacja:** #1200
- **Wymiary:** 20,5 cm x 6,3 cm x 3 cm

Zadbaj o swoje noże już dziś! Dzięki regularnemu ostrzeniu praca w kuchni stanie się czystą przyjemnością, a przygotowywanie potraw – jeszcze szybsze i bezpieczniejsze.

W zakładce Klipy filmowe prezentujemy film instruujący jak należy ostrzyć japońskie noże.

Made in China