

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-do-wyrownywania-naniwa-24-p-8660.html>



## Kamień do wyrównywania Naniwa #24

Cena	<b>99,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2208928</b>
Producent	<b>NANIWA</b>

### Opis produktu

#### Naniwa Kamień do wyrównywania #24 - profesjonalne narzędzie do utrzymania idealnej powierzchni kamieni ostrzących

Zadbaj o maksymalną skuteczność ostrzenia swoich noży dzięki kamieniowi wyrównującemu od Naniwa. To niezastąpione akcesorium dla każdego, kto korzysta z kamieni wodnych i chce utrzymać ich powierzchnię w idealnym stanie.

#### ❑❑ Dlaczego wyrównywanie kamieni jest ważne?

Podczas ostrzenia powierzchnia kamienia stopniowo się zużywa i może ulec nierówności. Aby zachować precyzję i efektywność ostrzenia, należy regularnie korygować jego strukturę. Najlepszą praktyką jest wyrównywanie kamienia **przed każdym ostrzeniem**, co zapobiega konieczności długiego i intensywnego szlifowania w przyszłości.

#### ❑❑ Jak używać kamienia wyrównującego?

1. Przed użyciem namocz kamień w wodzie przez około **5-10 minut**.
2. Pocieraj kamień ostrzący o kamień wyrównujący.
3. Dla lepszego efektu zaznacz powierzchnię kamienia ostrzącego ołówkiem (np. w kształcie „X” lub „+”).
4. Gdy oznaczenia znikną - powierzchnia jest już równa i gotowa do pracy.

Kamień wyrównujący charakteryzuje się **niską gradacją oraz specjalnymi nacięciami**, które przyspieszają proces wyrównywania.

#### ❑❑ Dane techniczne

- **Wymiary:** 170 x 55 x 30 mm
- **Gradacja:** #24
- **Waga:** 559 g

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

**Made in Japan**