Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-do-wyrownywania-naniwa-pink-220-p-8659.html



Kamień do wyrównywania Naniwa Pink #220

Cena	**129,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2208942**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Naniwa Pink Kamień do wyrównywania #220 – niezawodna płaskość Twoich kamieni ostrzących

Zadbaj o maksymalną skuteczność ostrzenia noży dzięki profesjonalnemu kamieniowi wyrównującemu Naniwa Pink Kamień do wyrównywania #220. Regularne wyrównywanie powierzchni kamieni ostrzących to klucz do precyzyjnych i powtarzalnych efektów – bez tego nawet najlepszy kamień straci swoje właściwości.

□□ Dlaczego warto?

Podczas ostrzenia powierzchnia kamienia stopniowo się odkształca. Aby zachować idealną płaskość, zaleca się wyrównywanie **przed każdym ostrzeniem**. Dzięki temu unikniesz czasochłonnego przywracania powierzchni i zawsze pracujesz na optymalnie przygotowanym kamieniu.

□□ Jak używać?

1. **Namocz kamień** w wodzie przez około 5–10 minut przed użyciem.
2. Pocieraj kamień ostrzący o kamień wyrównujący (lub odwrotnie).
3. Dla lepszej kontroli zaznacz powierzchnię kamienia ostrzącego ołówkiem (np. „X” lub „‡”).
4. Gdy oznaczenia znikną – powierzchnia jest równa i gotowa do pracy.

⚙ Cechy produktu

- Niska gradacja (#220) – skuteczne i szybkie wyrównywanie
- Specjalne nacięcia – usprawniają proces i odprowadzają urobek
- Solidne wykonanie – trwałość i komfort użytkowania

□□ Dane techniczne

- Wymiary: 210 × 55 × 25 mm
- Gradacja: 220
- Waga: 533 g

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

Made in Japan