

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 instrukcyjny jak należy ostrzyć japońskie noże.

Made in Japan