Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-dwustronny-naniwa-basic-185x65x30mm-10003000-p-8556.html



Kamień dwustronny Naniwa Basic 185x65x30mm #1000/#3000

Cena	**99,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200510**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Kamień dwustronny do ostrzenia Naniwa Basic 1000 / 3000

Dwustronny kamień wodny **Naniwa Basic** to praktyczne i skuteczne rozwiązanie do ostrzenia oraz wygładzania ostrzy. Jedna osełka łączy w sobie dwie gradacje, dzięki czemu pozwala zarówno przywrócić ostrość, jak i estetycznie wykończyć krawędź tnącą.

Gradacja **#1000** idealnie sprawdza się do regularnego ostrzenia i usuwania drobnych wyszczerbień, natomiast strona **#3000** służy do wygładzania i polerowania ostrza, poprawiając jego ostrość i kulturę cięcia. Kamień zapewnia dobrą kontrolę pracy, równomierne ścieranie oraz przewidywalne efekty.

Produkt przeznaczony jest do ostrzenia noży kuchennych, noży outdoorowych, a także innych narzędzi tnących, takich jak dłuta czy nożyczki. Dzięki dużej grubości jest trwały i stabilny podczas użytkowania.

Cechy produktu:

- dwustronny kamień wodny: **#1000 / #3000**
- idealny do ostrzenia i wykańczania ostrzy
- dobra relacja jakości do ceny
- równomierna praca na całej powierzchni
- solidna, gruba konstrukcja
- odpowiedni zarówno dla początkujących, jak i bardziej zaawansowanych użytkowników

Dane techniczne:

- **Wymiary:** 185 × 65 × 30 mm
- **Gradacja:** #1000 / #3000
- **Typ:** kamień wodny
- **Producent:** Naniwa
- **Seria:** Basic
- **Waga**: 767 g

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

Made in Japan