

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-king-207x66x36mm-10006000-kds-p-7455.html>

## Kamień KING 207x66x36mm #1000/#6000 KDS

Cena	<b>269,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2800000</b>
Producent	<b>KING</b>

### Opis produktu

Japoński kamień do ostrzenia King KDS o gradacji **1000/6000**

Kamienie są najlepszym sposobem do szlifowania, ostrzenia i polerowania krawędzi tnącej. Taką metodę wykorzystują również japońskie manufaktury produkujące noże.

Kamień ostrzący King KDS **1000/6000** to płaski kamień na planie prostokąta o wymiarach 207x66x36mm i gradacji (ilość ziaren, drobin ściernych na cm<sup>2</sup>) **1000** z jednej strony oraz **6000** z drugiej. Ten uniwersalny zestaw idealnie nadaje się do regularnego ostrzenia niezniszczonych krawędzi tnących (gradacja 1000), a także do polerowania ostrzy i nadawania krawędziom super ostrości (gradacja 6000). Materiałem w czystej postaci użytym do produkcji tych kamieni jest tlenek dioksydu glinu Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub> (korund).

**King** to marka należąca do założonej w 1948 r. firmy **MATSUNAGA STONE CO., LTD.** która specjalizuje się w produkcji różnego rodzaju materiałów ściernych w tym kamieni do ostrzenia noży. Wysoka jakość oferowanych produktów sprawiła, że kamienie King są rozpoznawalne i wysoko cenione na całym świecie.

**Made in Japan**