Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-king-deluxe-185x63x25mm-2201000-z-podstawa-p-7464.html



Kamień King Deluxe 185x63x25mm #220/#1000 z podstawą

Cena	**207,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2800065**
Producent	**KING**

Opis produktu

Japoński kamień do ostrzenia **King Deluxe KG-65** o gradacji **#220/#1000**

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

Kamień ostrzący King Deluxe **KG-65 #220/#1000** to płaski kamień na planie prostokąta o wymiarach **185x63x25mm** i gradacji (ilość ziaren, drobin ściernych na cm2) 220 z jednej strony oraz 1000 z drugiej. Ten uniwersalny zestaw idealnie nadaję się do naprawy i ostrzenia mocno zaniedbanych czy też uszkodzonych krawędzi tnących (gradacja 220), a także do regularnego przywracania ostrości roboczej (gradacja 1000). Kamień został osadzony na podstawie z tworzywa wyposażonej w gumowe, antypoślizgowe stopki. Materiałem w czystej postaci użytym do produkcji tych kamieni jest tritlenek diglinu Al2O3 (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

Wielkość: 185x63x25 mm

Made in Japan