

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-king-deluxe-205x65x34-mm-1000-p-7931.html>

# Kamień King Deluxe 205x65x34 mm #1000

Cena	<b>169,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>7088201</b>
Producent	<b>KING</b>

## Opis produktu

**Kamień wodny King Deluxe 205x65x34 mm o gradacji #1000** to wysokiej jakości narzędzie do ostrzenia narzędzi stalowych, takich jak noże, dłuta czy nożyce. Jest to jeden z popularnych kamieni japońskiej marki King, znanej z produkcji solidnych i skutecznych kamieni wodnych.

### Parametry techniczne:

Wymiary: 205 mm (długość) x 65 mm (szerokość) x 34 mm (wysokość) – to dość duży kamień, co zapewnia wygodę podczas ostrzenia większych narzędzi.

**Gradacja: #1000** – oznacza średnią ziarnistość, która jest uniwersalna do ostrzenia i usuwania niewielkich uszkodzeń na krawędzi narzędzia. Nadaje się zarówno do przywracania ostrości, jak i do wygładzania krawędzi.

**Typ: Kamień wodny** – przed użyciem należy go namoczyć w wodzie (zwykle przez 5-15 minut), aby zapobiec przegrzaniu stali podczas ostrzenia i zapewnić lepsze właściwości ściernie.

### Zalety:

**Uniwersalność:** Gradacja #1000 sprawdza się zarówno do ostrzenia, jak i do przygotowania krawędzi do dalszego wygładzania na drobniejszych kamieniach.

**Skuteczność:** Kamień King Deluxe charakteryzuje się równomiernym ścieraniem i dobrą wydajnością.

**Trwałość:** Kamienie King są znane z wysokiej jakości materiałów, co przekłada się na ich długą żywotność.

**Łatwość użycia:** Dzięki dużym wymiarom praca na nim jest wygodna, nawet dla początkujących.

### Zastosowanie:

- ostrzenie noży kuchennych: Idealny do przywracania ostrości noży domowych i profesjonalnych.
- ostrzenie narzędzi warsztatowych: Sprawdza się przy ostrzeniu dłut, nożyc czy innych narzędzi wymagających precyzyjnej krawędzi.
- przygotowanie do dalszego wygładzania: Po ostrzeniu na kamieniu #1000 można przejść do drobniejszych gradacji (np. #3000 lub #6000) w celu uzyskania idealnie gładkiej krawędzi.

### Konserwacja:

- przed użyciem kamień należy namoczyć w wodzie.
- po zakończeniu pracy należy go oczyścić z pozostałości metalu i osuszyć w naturalny sposób.
- warto regularnie prostować powierzchnię kamienia za pomocą płaskownika, aby zachować równą powierzchnię ostrzenia.

Kamień King Deluxe #1000 to doskonały wybór dla osób poszukujących niezawodnego narzędzia do ostrzenia, które łączy w sobie wysoką jakość, trwałość i łatwość użycia.

### Made in Japan