

Kamień Masahiro 180x50x17mm #1000

Cena	**178,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2801836**
Producent	**MASAHIRO**

Opis produktu

Kamień ceramiczny marki **Masahiro**. Idealny do osiągnięcia ekstremalnych ostrości japońskich noży kuchennych. Ostrzenie odbywa się na mokro a kamień przed użyciem należy namoczyć.

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

Kamień ostrzący **Masahiro S-1000 Medium** to płaski kamień na planie prostokąta o wymiarach **180x50x17mm** i gradacji (ilość ziaren, drobin ściernych na cm^2) **1000** wykorzystywany do przywrócenia ostrości lekko stępionych, regularnie ostrzonych noży. Kamień o takiej gradacji jest podstawowym przyrządem do ostrzenia noży. Kamień został osadzony na podstawie z tworzywa wyposażonej w gumowe, antypoślizgowe stopki. Przed użyciem kamień powinien być umieszczony na kilka minut w wodzie a w trakcie ostrzenia nie powinien pozostawać suchy.

Dla noży **Masahiro** zaleca następujący dobór gradacji:

#100 - #600 dla noży bardzo tępych oraz z uszkodzoną krawędzią tnącą
#800 - #1000 dla regularnie ostrzonych, lekko stępionych noży
#1500 - #3000 do końcowego wygładzania, polerowania

Ziarnistość: #1000

Wymiary
Długość: 180 mm
Szerokość: 50 mm
Wysokość: 17 mm

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

Made in Japan