

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-masahiro-180x50x17mm-1000-p-7625.html>

## Kamień Masahiro 180x50x17mm #1000

Cena	<b>178,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2801836</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>

### 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<sup>2</sup>) **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**