

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-masahiro-ll-210x73x60mm-1500-p-7628.html>



## Kamień Masahiro LL 210x73x60mm #1500

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>548,00 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>2801126</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 LL-1500** to płaski kamień na planie prostokąta o wymiarach **210x73x60mm** i gradacji (ilość ziaren, drobin ściernych na cm<sup>2</sup>) **1500** wykorzystywany do końcowego wygładzania i polerowania ostrza. Cienka krawędź staje się jeszcze ostrzejsza oraz pozostaje dłużej ostra. 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: **#1500**

#### Wymiary

Długość: 210 mm

Szerokość: 73 mm

Wysokość: 60 mm

---

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

---

**Made in Japan**