Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-naniwa-advance-dwustronny-20005000-p-8558.html



Kamień Naniwa Advance dwustronny #2000/#5000

Cena	**499,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200420**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Kamień wodny Naniwa Advance #2000 / #5000 – dwustronny

Wysokiej jakości dwustronny kamień wodny marki **Naniwa**, przeznaczony do precyzyjnego ostrzenia i wygładzania ostrzy. Idealny zarówno dla hobbystów, jak i bardziej wymagających użytkowników.

Strona **#2000** świetnie sprawdzi się do regularnego ostrzenia oraz usuwania drobnych uszkodzeń krawędzi tnącej. Pozwala szybko przywrócić ostrość nożom kuchennym, narzędziom czy brzytwom.
Strona **#5000** służy do wykończenia ostrza – wygładza krawędź, poprawia jej gładkość i zwiększa precyzję cięcia.

Kamień wykonany jest z nowoczesnego spoiwa, dzięki czemu **ściera się równomiernie**, pracuje stabilnie i zapewnia bardzo dobrą kontrolę podczas ostrzenia. Przeznaczony do pracy z wodą – nie wymaga oleju.

Najważniejsze cechy:

- gradacja: **#2000 / #5000**
- kamień **dwustronny** – ostrzenie i wykańczanie w jednym
- szybka i skuteczna praca
- równomierne zużycie powierzchni
- do noży kuchennych, outdoorowych, narzędzi i brzytew
- produkt renomowanej japońskiej marki **Naniwa**
  przed użyciem należy moczyć w wodzie przez **ok. 2 minuty.**

Idealny wybór dla osób, które chcą uzyskać **ostre, gładkie i trwałe ostrze** bez konieczności korzystania z kilku osobnych kamieni.

□□ Dane techniczne:

- **Wymiary:** 210 x 70 x 20 mm
- **Gradacja:** #2000 / #5000
- **Typ:** kamień wodny
- **Producent:** Naniwa
- **Seria:** Naniwa Advance
- **Waga**: 629 g

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

Made in Japan