

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

## Kamień Naniwa Advance dwustronny #2000/#5000

Cena	<b>499,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2200420</b>
Producent	<b>NANIWA</b>

### 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 brzytw
- 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**