Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-naniwa-advance-dwustronny-4002000-p-8559.html



Kamień Naniwa Advance dwustronny #400/#2000

Cena	**349,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200404**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Kamień do ostrzenia Naniwa Advance dwustronny #400 / #2000

Dwustronny kamień wodny **Naniwa Advance 400/2000** to wysokiej jakości produkt japoński, przeznaczony do skutecznego ostrzenia noży oraz innych narzędzi tnących. Dzięki połączeniu dwóch gradacji w jednym kamieniu stanowi **uniwersalne rozwiązanie zarówno do regeneracji, jak i podostrzania ostrzy**.

 Cechy produktu:

Zastosowanie gradacji:

- #400 – strona przeznaczona do wstępnego ostrzenia bardzo tępych noży, korekty krawędzi oraz usuwania drobnych wyszczerbień
- #2000 – idealna do wygładzania i podostrzania krawędzi po ostrzeniu wstępnym, zapewnia dobrą ostrość użytkową

Kamień należy do serii Naniwa Advance, cenionej za dobrą kulturę pracy, równomierne ścieranie oraz trwałość. Kamień pracuje na wodzie – przed użyciem wystarczy krótkie namoczenie, aby był gotowy do ostrzenia.

Dane techniczne:

- **Wymiary:** 210 x 70 x 20 mm
- **Gradacja:** #400 / #2000
- **Typ:** kamień wodny
- **Producent:** Naniwa
- **Seria:** Naniwa Advance
- **Waga**: 647 g

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

Made in Japan