

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-naniwa-advance-super-stone-20mm-2000-p-8569.html>



## Kamień Naniwa Advance Super Stone 20mm #2000

Cena	<b>269,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2202420</b>
Producent	<b>NANIWA</b>

### Opis produktu

#### Kamień Naniwa Advance Super Stone 20mm #2000

Profesjonalny kamień ostrzący Naniwa Advance Super Stone o gradacji #2000 to idealne narzędzie do precyzyjnego szlifowania i wygładzania krawędzi noży, narzędzi stolarskich i ostrzy ceramicznych. Kamień o grubości 20 mm zapewnia stabilne ostrzenie i równomierne ścieranie, dzięki czemu przywraca ostrza do perfekcyjnej ostrości.

#### Cechy produktu:

- Gradacja: #2000 – doskonała do wygładzania i polerowania ostrzy
- Grubość: 20 mm – stabilne użytkowanie, kontrola ostrzenia
- Wysoka jakość japońskiego kamienia Naniwa – trwałość i precyzja
- Idealny dla noży kuchennych, narzędzi rzemieślniczych i hobbystycznych

Kamień Naniwa Advance to wybór dla osób, które cenią dokładność i komfort pracy przy ostrzeniu – zarówno profesjonalistów, jak i pasjonatów domowego ostrzenia.

#### Dane techniczne:

- **Wymiary:** 210 x 70 x 20 mm
- **Gradacja:** #2000
- **Typ:** kamień wodny
- **Producent:** Naniwa
- **Seria:** Naniwa Advance
- **Waga:** 587 g
- **przed użyciem należy moczyć w wodzie przez ok. 2 minuty**

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

#### Made in Japan