

Kamień Naniwa Advance Super Stone 20mm #2000

Cena	**269,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2202420**
Producent	**NANIWA**

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