

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



Kamień Naniwa Advanced dwustronny #2000/#5000

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

Opis produktu

Kamień wodny Naniwa Advanced #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 Advanced
- **Waga:** 629 g

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

Made in Japan