

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



Kamień Naniwa Advanced dwustronny #400/#2000

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

Opis produktu

Kamień do ostrzenia Naniwa Advanced dwustronny #400 / #2000

Dwustronny kamień wodny **Naniwa Advanced 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 Advanced, 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 Advanced
- **Waga:** 647 g

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

Made in Japan