Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-naniwa-chocera-pro-1000-p-8651.html



Kamień Naniwa Chocera Pro #1000

Cena	**319,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2208102**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Kamień do ostrzenia Naniwa Chocera Pro #1000

Kamień do ostrzenia **Naniwa Chocera Pro #1000** to narzędzie stworzone z myślą o regularnym dbaniu o ostrość noży, które nie są mocno stępione. Gradacja 1000 sprawia, że świetnie nadaje się do codziennego odświeżania krawędzi tnącej i utrzymywania jej w dobrej kondycji.

To produkt skierowany zarówno do wymagających użytkowników, jak i osób, które cenią sobie wygodę i skuteczność. Kamień ostrzy szybko i równomiernie, dzięki czemu cały proces jest sprawny i daje bardzo dobre efekty. Szczególnie dobrze sprawdza się przy nożach o wysokiej twardości (61–67 HRC).

Dużym atutem jest zastosowanie specjalnego spoiwa magnezowego, które zwiększa gęstość kamienia i zapewnia równomierne rozmieszczenie ziaren ściernych. W praktyce przekłada się to na szybsze ostrzenie w porównaniu do wielu innych kamieni wodnych.

Dodatkowo jest to kamień typu „Splash & Go”, co oznacza, że nie trzeba go długo moczyć przed użyciem — wystarczy lekko zwilżyć jego powierzchnię wodą i można od razu przystąpić do pracy.

Najważniejsze cechy:

- idealny do regularnego ostrzenia i podtrzymywania ostrości,
- szybkie i efektywne działanie,
- wygodny w użyciu (bez konieczności namaczania),
- przeznaczony do noży o wysokiej twardości.

Dane techniczne:

- wymiary: 210 × 70 × 20 mm
- gradacja: 1000
- waga: 800 g

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

Made in Japan