Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-naniwa-chocera-pro-10000-p-8657.html



Kamień Naniwa Chocera Pro #10000

Cena	**1 129,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200083**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Kamień do ostrzenia Naniwa Chocera Pro #10000

Naniwa Chocera Pro Kamień do ostrzenia #10000 to bardzo drobnoziarnisty kamień przeznaczony dla osób, które oczekują maksymalnej ostrości i perfekcyjnego wykończenia krawędzi tnącej. Jego gradacja #10000 służy przede wszystkim do końcowego polerowania ostrza, dzięki czemu nóż uzyskuje wyjątkowo gładką, niemal lustrzaną powierzchnię krawędzi. W praktyce oznacza to bardzo wysoką ostrość – bez problemu pozwalającą np. na cięcie cienkich materiałów, takich jak kartka papieru w powietrzu.

Seria Chocera Pro została zaprojektowana z myślą o wymagających użytkownikach i profesjonalnym ostrzeniu. Kamień zapewnia szybkie i jednocześnie bardzo precyzyjne efekty pracy, co docenią szczególnie osoby mające doświadczenie w ostrzeniu noży. Jest rekomendowany do stali o twardości w zakresie około 61–67 HRC.

Model ten należy do kamieni typu Splash & Go, co oznacza, że nie wymaga długiego moczenia w wodzie – wystarczy jego powierzchnię zwilżyć przed użyciem, aby był gotowy do pracy.

Wyróżnikiem serii Chocera Pro jest zastosowanie spoiwa magnezowego, które zwiększa jednorodność struktury i gęstość drobnych ziaren ściernych. Dzięki temu kamień wyróżnia się bardzo szybkim działaniem jak na tak wysoką gradację, co jest szczególnie odczuwalne podczas pracy.

Dane techniczne:

- Wymiary: 210 × 70 × 20 mm
- Gradacja: #10000
- Waga: 710 g

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

Made in Japan