

# Kamień Naniwa Chocera Pro #2000

| | |
|---|---|
| Cena | **339,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2208119** |
| Producent | **NANIWA** |

## Opis produktu

## Kamień do ostrzenia Naniwa Chocera Pro #2000

Kamień Naniwa Chocera Pro o gradacji #2000 to narzędzie przeznaczone do regularnego ostrzenia noży, które nie są mocno stępione. Sprawdza się idealnie w codziennej pielęgnacji ostrzy, pozwalając utrzymać je w dobrej kondycji bez konieczności agresywnego szlifowania.

Został zaprojektowany z myślą o bardziej wymagających użytkownikach – takich, którzy oczekują nie tylko wysokiej skuteczności, ale też szybkich rezultatów. Kamień działa sprawnie i daje powtarzalne efekty, dzięki czemu samo ostrzenie jest wygodne i satysfakcjonujące. Najlepiej współpracuje z nożami o twardości w zakresie 61–67 HRC.

Dużym atutem jest konstrukcja typu Splash & Go – nie trzeba go długo moczyć, wystarczy zwilżyć powierzchnię wodą i można od razu zaczynać pracę. Wyróżnia go także zastosowanie wiązania magnezowego, które zwiększa gęstość i równomierność materiału ściernego. Dzięki temu kamień ostrzy szybciej niż wiele innych kamieni wodnych, co szczególnie docenią osoby z doświadczeniem.

**Parametry techniczne:**

- wymiary: 210 × 70 × 20 mm
- gradacja: #2000
- waga: 790 g

---

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

---

**Made in Japan**