Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-naniwa-chocera-pro-3000-p-8655.html



Kamień Naniwa Chocera Pro #3000

Cena	**469,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2208126**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Kamień do ostrzenia Naniwa Chocera Pro #3000

Naniwa Chocera Pro #3000 to wysokiej klasy kamień do ostrzenia stworzony z myślą o bardzo wymagających użytkownikach, którzy oczekują zarówno szybkości pracy, jak i precyzyjnych efektów. Gradacja 3000 sprawia, że jest on przeznaczony przede wszystkim do końcowego etapu ostrzenia – wygładza krawędź tnącą i nadaje jej wyraźną gładkość oraz ostrość wykończeniową.

Kamienie z serii Chocera Pro są znane z bardzo szybkiego działania, co wynika z zastosowania wiązania magnezowego oraz jednorodnej struktury drobnych ziaren ściernych. Dzięki temu ostrzenie przebiega sprawnie i jest dobrze odczuwalne, szczególnie dla osób z doświadczeniem. Model ten świetnie sprawdza się przy nożach o twardości w zakresie 61–67 HRC.

To kamień typu Splash & Go, więc nie wymaga długiego moczenia – wystarczy zwilżyć jego powierzchnię wodą i można od razu rozpocząć pracę.

Dane techniczne:

- wymiary: 210 × 70 × 20 mm
- gradacja: 3000
- waga: 745 g

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

Made in Japan