

Kamień Naniwa Chocera Pro #400

Cena	**269,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2208072**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Kamień do ostrzenia Naniwa Chocera Pro #400

Naniwa Chocera Pro o gradacji 400 to kamień do ostrzenia przeznaczony do noży, które są już stępione, ale nie wymagają jeszcze bardzo agresywnej renowacji. Sprawdza się jako etap wstępnego ostrzenia, pozwalając szybko przywrócić krawędzi odpowiednią ostrość.

To produkt skierowany do bardziej wymagających użytkowników – szczególnie tych, którzy cenią sobie efektywność i szybkość pracy. Kamień działa sprawnie i daje powtarzalne, bardzo dobre rezultaty, dzięki czemu samo ostrzenie staje się wygodne i satysfakcjonujące. Najlepiej współpracuje z nożami o twardości w zakresie 61–67 HRC.

Dużą zaletą jest to, że należy do typu Splash & Go – nie trzeba go długo moczyć przed użyciem, wystarczy lekko zwilżyć wodą i można od razu zaczynać pracę.

Na jego wydajność wpływa zastosowanie specjalnego wiązania magnezowego, które zapewnia wysoką gęstość i równomierne rozmieszczenie ziaren ściernych. Dzięki temu kamień ostrzy szybciej niż wiele innych kamieni wodnych, co szczególnie docenią osoby z doświadczeniem.

Parametry techniczne:

- wymiary: 210 × 70 × 20 mm
- gradacja: 400
- waga: 794 g

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

Made in Japan