Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-naniwa-chocera-pro-5000-p-8656.html



Kamień Naniwa Chocera Pro #5000

Cena	**589,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200076**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Kamień do ostrzenia Naniwa Chocera Pro #5000

Naniwa Chocera Pro #5000 to kamień przeznaczony do końcowego etapu ostrzenia, którego zadaniem jest wygładzenie i delikatne wypolerowanie krawędzi noża, aby uzyskać bardzo gładkie i ostre wykończenie.

Model ten należy do serii stworzonej dla wymagających użytkowników, którzy oczekują nie tylko skuteczności, ale też wysokiej szybkości pracy. Kamienie z tej linii są cenione przez doświadczonych ostrzycieli, ponieważ pozwalają uzyskać powtarzalne, bardzo dobre rezultaty i sprawiają, że cały proces ostrzenia jest bardziej komfortowy.

Gradacja **5000** świetnie sprawdza się przy nożach o twardości w zakresie 61–67 HRC, czyli tych bardziej zaawansowanych i twardych stalach. Kamień typu Splash & Go nie wymaga długiego moczenia – wystarczy go zwilżyć wodą przed użyciem.

Wyróżnikiem serii Chocera Pro jest spoiwo magnezowe, które zapewnia dużą gęstość i równomierne rozmieszczenie drobnych ziaren ściernych. Dzięki temu kamień działa bardzo szybko i efektywnie, co szczególnie doceniają osoby mające doświadczenie w ostrzeniu.

Parametry techniczne:

- wymiary: 210 × 70 × 20 mm
- gradacja: 5000
- waga: 710 g

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

Made in Japan