Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-naniwa-chocera-pro-600-p-8658.html



Kamień Naniwa Chocera Pro #600

Cena	**279,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200021**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Kamień do ostrzenia Naniwa Chocera Pro #600

Naniwa Chocera Pro #600 to kamień do ostrzenia o średniej gradacji 600, przeznaczony do noży, które nie są jeszcze mocno stępione, lecz wymagają odświeżenia i poprawy ostrości.

Seria **Chocera Pro** została stworzona z myślą o wymagających użytkownikach, którzy oczekują szybkiego i bardzo efektywnego ostrzenia. Kamień szczególnie dobrze sprawdza się przy nożach o twardości w zakresie 61–67 HRC. Jest to kamień typu **Splash & Go**, co oznacza, że nie wymaga długiego moczenia – wystarczy go jedynie zwilżyć wodą przed użyciem.

Wyróżnia go spoiwo magnezowe, które zapewnia wysoką gęstość oraz jednorodność materiału ściernego. Dzięki temu ostrzenie przebiega bardzo szybko i płynnie, co docenią szczególnie osoby mające doświadczenie w pracy z kamieniami wodnymi.

Dane techniczne:

- Wymiary: 210 × 70 × 20 mm
- Gradacja: #600
- Waga: 791 g

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

Made in Japan