Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-naniwa-chocera-pro-800-p-8654.html



Kamień Naniwa Chocera Pro #800

Cena	**299,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2208096**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Kamień do ostrzenia Naniwa Chocera Pro #800

Kamień do ostrzenia **Naniwa Chocera Pro o gradacji 800** to narzędzie przeznaczone do regularnego ostrzenia noży, które nie są mocno stępione, ale wymagają odświeżenia krawędzi tnącej. Sprawdza się szczególnie dobrze w codziennej pielęgnacji ostrzy.

To produkt stworzony z myślą o wymagających użytkownikach – zwłaszcza tych, którzy oczekują szybkich i powtarzalnych efektów. Kamień pracuje wydajnie i pozwala uzyskać bardzo dobre rezultaty w krótkim czasie, dzięki czemu samo ostrzenie jest wygodne i satysfakcjonujące. Najlepiej współpracuje z nożami o twardości w zakresie 61–67 HRC.

Model ten należy do typu **Splash & Go**, co oznacza, że nie trzeba go długo moczyć przed użyciem – wystarczy zwilżyć jego powierzchnię wodą i można od razu rozpocząć pracę.

Jedną z kluczowych cech serii Chocera Pro jest zastosowanie **wiązania magnezowego**, które zwiększa gęstość kamienia i zapewnia równomierne rozmieszczenie ziaren ściernych. W praktyce przekłada się to na bardzo szybkie i efektywne ostrzenie, szczególnie doceniane przez osoby z doświadczeniem.

Parametry techniczne:

- wymiary: 210 × 70 × 20 mm
- gradacja: 800
- waga: 754 g

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

Made in Japan