

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-naniwa-hibiki-200x65x20-mm-1000-p-8647.html>

## Kamień Naniwa Hibiki 200x65x20 mm #1000

Cena	<b>299,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2205002</b>
Producent	<b>NANIWA</b>

### Opis produktu

## Naniwa Hibiki Kamień do ostrzenia #1000 - idealny do codziennej pielęgnacji noży

Szukasz niezawodnego kamienia do regularnego ostrzenia swoich noży? Naniwa Hibiki o gradacji #1000 to doskonały wybór zarówno dla pasjonatów kuchni, jak i bardziej wymagających użytkowników.

### Dlaczego warto wybrać ten kamień?

#### ✓ Optymalna gradacja 1000

Idealna do ostrzenia noży, które nie są całkowicie stępione. Świetnie sprawdzi się w codziennej konserwacji ostrza, przywracając mu odpowiednią ostrość.

#### ✓ Seria Hibiki - trwałość i precyzja

Kamienie z tej serii posiadają **wzmocnione spoiwo**, dzięki czemu:

- zużywają się wolniej niż klasyczne kamienie żywiczne,
- zapewniają wyraźny „feedback” - czujesz pracę ostrza na kamieniu,
- pozwalają na kontrolowane i skuteczne ostrzenie.

#### ✓ Wykończenie Kasumi

Kamień nadaje ostrzu charakterystyczne, matowe wykończenie typu **Kasumi**, pięknie podkreślając kontrast między różnymi warstwami stali.

### Sposób użycia:

Przed rozpoczęciem ostrzenia należy zanurzyć kamień w wodzie na około **5-20 minut**.

### Dane techniczne:

- Wymiary: **200 x 65 x 20 mm**
- Ziarnistość: **#1000**
- Waga: **574 g**

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

**Made in Japan**