

Kamień Naniwa Hibiki 200x65x20 mm #1000

Cena	**299,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2205002**
Producent	**NANIWA**

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