Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-naniwa-hibiki-200x65x20-mm-3000-p-8648.html



Kamień Naniwa Hibiki 200x65x20 mm #3000

Cena	**299,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2205019**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Kamień do ostrzenia Naniwa Hibiki #3000 (200 x 65 x 20 mm)

Szukasz sposobu na uzyskanie perfekcyjnie ostrej i estetycznie wykończonej krawędzi noża? Kamień Naniwa Hibiki o gradacji #3000 to idealny wybór dla osób, które chcą wejść na wyższy poziom ostrzenia i wydobyć maksimum możliwości ze swoich narzędzi.

Gradacja 3000 – pierwszy krok do polerowania
Ziarnistość #3000 to etap wstępnego polerowania, który pozwala wygładzić krawędź tnącą po ostrzeniu na niższych gradacjach. Efektem jest ostrze o wysokiej ostrości, lepszej trwałości i estetycznym wykończeniu.

Seria Hibiki – trwałość i świetny feedback
Kamienie z serii Hibiki wyróżniają się wzmocnionym spoiwem, dzięki czemu:

- zużywają się wolniej niż klasyczne kamienie żywiczne,
- zapewniają wyraźne „czucie pracy” (feedback) podczas ostrzenia,
- umożliwiają lepszą kontrolę nad procesem.

Dodatkowo kamień nadaje charakterystyczne wykończenie typu **Kasumi**, podkreślając kontrast pomiędzy różnymi rodzajami stali – szczególnie doceniane przez miłośników noży japońskich.

Łatwe przygotowanie do pracy
Przed użyciem wystarczy namoczyć kamień w wodzie przez około 5–20 minut, aby uzyskać optymalne właściwości ścierne.

Dane techniczne:

- Wymiary: 200 x 65 x 20 mm
- Ziarnistość: #3000
- Waga: 575 g

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

Made in Japan