

Kamień Naniwa Hibiki 200x65x20 mm #8000

Cena	**599,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2205040**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Kamień Naniwa Hibiki 200×65×20 mm #8000 – do polerowania noży (kasumi finish)

Kamień Naniwa Hibiki o gradacji #8000 to wysokiej jakości kamień wodny przeznaczony do finalnego wykończenia ostrza. Na tym etapie ostrzenia uzyskuje się wyjątkowo gładką i wypolerowaną krawędź tnącą, co przekłada się na znacznie mniejszy opór podczas krojenia nawet najdelikatniejszych składników.

Gradacja 8000 pozwala na doprowadzenie noża do bardzo wysokiej ostrości oraz nadanie mu profesjonalnego wykończenia typu **Kasumi**, które podkreśla różnice i kontrasty pomiędzy stalami warstwowymi.

Seria **Hibiki** wyróżnia się wzmocnionym spoiwem, dzięki czemu kamienie zużywają się wolniej niż klasyczne kamienie klejone żywicą. Jednocześnie zapewniają wyraźne, przyjemne odczucie pracy (tzw. feedback), co pozwala lepiej kontrolować proces ostrzenia.

Przed użyciem kamień należy namoczyć w wodzie przez około **5–20 minut**.

Zalety produktu:

- bardzo wysoka gradacja do finalnego polerowania
- efekt Kasumi – profesjonalne wykończenie ostrza
- wolniejsze zużycie dzięki wzmocnionemu spoiwu
- świetny feedback podczas pracy
- idealny do noży kuchennych wymagających precyzyjnej ostrości

---

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