Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-naprawczy-do-wyrownania-kamieni-do-ostrzenia-masahiro-p-7626.html



Kamień naprawczy do wyrównania kamieni do ostrzenia - Masahiro

Cena	**257,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2801188**
Producent	**MASAHIRO**

Opis produktu

Kamień do wyrównywania marki **Masahiro**. Pozwala splanować powierzchnię kamieni ceramicznych do ostrzenia japońskich noży kuchennych.

Kamienie są najlepszym sposobem do szlifowania, ostrzenia i polerowania krawędzi tnącej. Taką metodę wykorzystują również japońskie manufaktury produkujące noże. Prawidłowo działający kamień do ostrzenia musi być równy, płaski, bez wżerów czy zagłębień. Naturalną rzeczą jest pojawienie się tego typu zjawisk podczas używania kamienia, a do jego naprawy należy użyć specjalnego przyrządu do wyrównywania. Przed użyciem zarówno kamień jak i kamień naprawczy należy zamoczyć na kilka minut w wodzie.

Wymiary:

Długość: 206 mm
Szerokość: 55 mm
Wysokość: 30 mm
Waga: około 350 g

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

Made in Japan