Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-shapton-glass-50102-500-p-7607.html



Kamień SHAPTON Glass 50102 #500

Cena	**219,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2800102**

Opis produktu

SHAPTON 50102 kamień wodny do ostrzenia gradacja **#500**

Rewelacyjna seria kamieni do ostrzenia marki **SHAPTON**, gdzie warstwa ścierniwa połączona jest ze specjalnie przygotowaną warstwą szkła hartowanego, które stabilizuje cały kamień. Pełen opis dotyczący gradacji, grubości ziarna i numeru katalogowego umieszczony jest na szkle, dzięki czemu można wykorzystać w całości warstwę ścierną bez obaw o identyfikację kamienia. Doskonałe zespojenie szkła ze ścierniwem pozwala wykorzystać powierzchnię szlifującą do ostatniego milimetra bez obawy o wykruszenie się kamienia.

Unikalna struktura kamieni **Glass Stone** o bardzo dużej jednorodności ziarna pozwala bardzo efektywnie naostrzyć każdy nóż. Ma to również wpływ na trwałość kamienia, który zużywa się niezwykle wolno i sporadycznie wymaga wyrównania. Kamienie z serii Glass Stone należą do jednych z najtwardszych na rynku.

Używając kamieni marki **SHAPTON** pierwszy raz należy je namoczyć przez około 6 minut w wodzie. Specjalnie opracowana technologia **„Splash&Go”** zapobiega nadmiernemu wchłanianiu wody przez kamień. Pozwala ona, przy kolejnych ostrzeniach noży, na obfite spryskanie kamienia wodą, bez konieczności ponownego długiego moczenia.

Syntetyczny kamień japońskiej marki Shapton. Rewelacyjne połączenie szkła hartowanego z bardzo cienką warstwą ścierniwa. Niezwykle wydajne i trwałe kamienie. Pozwalają na bardzo szybkie naostrzenie najtwardszych noży japońskich. Nie potrzebują dużo wody.

Gradacja: 500 gritów

Ziarno: 29,4 µm

Wymiary: 210x70x10 mm

Warstwa ścierna: 5 mm

Waga: ok. 360 g

Made in Japan