

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-shapton-kuromaku-k0701-120-p-7596.html>

Kamień SHAPTON Kuromaku K0701 #120



Cena	198,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2800701

Opis produktu

SHAPTON K0701 kamień wodny do ostrzenia gradacja **#120**

Seria tradycyjnych kamieni wodnych o gradacji od 120 do 30000 gritów. Każdy kamień, oprócz indywidualnego oznaczenia z kodem produktu jest też identyfikowalny poprzez unikatowy kolor. Pozwala to na szybki wybór kamienia podczas ostrzenia noży. Kamienie pakowane są w specjalne pudełka ochronne z tworzywa sztucznego, które spełniają także rolę podstawki.

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. Jedynie podczas pierwszego użycia kamienia **KUROMAKU** należy go namoczyć przez około 6 minut w wodzie.

Kamienie z serii **KUROMAKU** można używać zarówno z wodą jak i ze specjalnym olejem do ostrzenia. Jednak należy pamiętać, że w przypadku wyboru oleju jako medium, które nadaje kamieniom wilgoci, nie będzie już możliwości powrotu do spryskiwania kamieni wodą.

Kamień ceramiczny japońskiej marki Shapton. Specjalna struktura kamieni z serii Kuromaku pozwala naostrzyć najlepsze noże japońskie. Wraz z kamieniem otrzymujemy plastikowe opakowanie będące od razu podstawką. Każda gradacja oznaczona jest innym kolorem.

Gradacja: 120 gritów

Kolor: white

Wymiary: 210x70x15 mm

Waga: ok. 500 g

Made in Japan