

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-shapton-kuromaku-k0710-8000-p-7602.html>

Kamień SHAPTON Kuromaku K0710 #8000

Cena	378,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2800710

Opis produktu

SHAPTON K0710 kamień wodny do ostrzenia gradacja #8000

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: 8000 gritów

Kolor: melon

Wymiary: 210x70x15 mm

Waga: ok. 500 g

Made in Japan