

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-wodny-do-ostrzenia-masahiro-185x60x28mm-6001000-p-7619.html>



## Kamień wodny do ostrzenia Masahiro 185x60x28mm #600/#1000

Cena	<b>277,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2801737</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>

### Opis produktu

Kamień ceramiczny marki **Masahiro**. Idealny do osiągnięcia ekstremalnych ostrości japońskich noży kuchennych. Ostrzenie odbywa się na mokro a kamień przed użyciem należy namoczyć.

Kamienie są najlepszym sposobem do szlifowania, ostrzenia i polerowania krawędzi tnącej. Taką metodę wykorzystują również japońskie manufaktury produkujące noże.

Kamień ostrzący **Masahiro M-600/1000 Rough/Medium** to płaski kamień na planie prostokąta o wymiarach **185x60x28mm** i gradacji (ilość ziaren, drobin ściernych na cm<sup>2</sup>) **600** z jednej strony, wykorzystywany do ostrzenia bardzo tępych lub z uszkodzoną krawędzią tnącą noży oraz **1000** z drugiej używany do przywrócenia ostrości lekko stępionych ostrzonych noży. Kamień został osadzony na gumowej, antypoślizgowej podstawie. Przed użyciem kamień powinien być umieszczony na kilka minut w wodzie a w trakcie ostrzenia nie powinien pozostawać suchy.

Dla noży **Masahiro** zaleca następujący dobór gradacji:

- #100 - #600 dla noży bardzo tępych oraz z uszkodzoną krawędzią tnącą,
- #800 - #1000 dla regularnie ostrzonych, lekko stępionych noży,
- #1500 - #3000 do końcowego wygładzania, polerowania.

Ziarnistość: **#600/#1000**

#### Wymiary

Długość: 185 mm  
Szerokość: 60 mm  
Wysokość: 28 mm

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

**Made in Japan**