

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

Cena	**277,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2801737**
Producent	**MASAHIRO**

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 cm2) **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