Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-wodny-do-ostrzenia-masahiro-l-210x72x27mm-1500-p-7623.html



Kamień wodny do ostrzenia Masahiro L 210x72x27mm #1500

Cena	**426,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2807013**
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 **L-1500 Fine** to płaski kamień na planie prostokąta o wymiarach **210x72x27mm** i gradacji (ilość ziaren, drobin ściernych na cm^2) **1500** wykorzystywany do końcowego wygładzania i polerowania ostrza. Cienka krawędź staje się jeszcze ostrzejsza oraz pozostaje dłużej ostra. Kamień został osadzony na podstawie z tworzywa wyposażonej w gumowe, antypoślizgowe stopki. 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: **#1500**

Wymiary
Długość: 210 mm
Szerokość: 72 mm
Wysokość: 27 mm

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

Made in Japan