

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-wodny-king-k-55-ht-52-1000-z-podstawa-p-7458.html>



Kamień wodny King K-55 (HT-52) #1000 z podstawą

Cena	148,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2800055
Producent	KING

Opis produktu

Japoński kamień do ostrzenia **King Deluxe K-55 (HT-52)** o gradacji #1000

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

Kamień ostrzący **King Deluxe K-55 (HT-52) #1000** to płaski kamień na planie prostokąta o wymiarach **185x62x15mm** i gradacji (ilość ziaren, drobin ściernych na cm²) 1000 będącej podstawową gradacją do ostrzenia noży. Krawędź tnąca po ostrzeniu na kamieniu 1000 odzyskuje właściwą ostrość roboczą. Kamień został osadzony na podstawie z tworzywa wyposażonej w gumowe, antypoślizgowe stopki. Materiałem w czystej postaci użytym do produkcji tych kamieni jest tritlenek dioksydu glinu Al₂O₃ (korund).

King to marka należąca do założonej w 1948 r. firmy MATSUNAGA STONE CO., LTD. która specjalizuje się w produkcji różnego rodzaju materiałów ściernych w tym kamieni do ostrzenia noży. Wysoka jakość oferowanych produktów sprawia, że kamienie King są rozpoznawalne i wysoko cenione na całym świecie

Ziarnistość: # 1000

Wymiary

Długość: 185 mm

Szerokość: 62 mm

Wysokość: 15 mm

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

Made in Japan