

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/naniwa-kamien-naprawczy-150-133x40x25-mm-p-8775.html>

Naniwa - kamień naprawczy #150 133x40x25 mm

Cena	129,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2801001
Producent	NANIWA

Opis produktu

Kamień wodny Naniwa #150 133x40x25 mm – japoński kamień do szybkiego ostrzenia noży i narzędzi

Oryginalny japoński kamień ostrzący Naniwa o gradacji #150 to wysokiej jakości kamień wodny przeznaczony do **wstępnego ostrzenia, naprawy oraz przywracania krawędzi mocno stępionym nożom**. Dzięki bardzo niskiej gradacji skutecznie i szybko usuwa materiał z ostrza, pozwalając odbudować właściwy profil klingi przed dalszym ostrzeniem na drobniejszych kamieniach.

Kamienie marki **Naniwa** są cenione przez profesjonalnych kucharzy, rzemieślników oraz pasjonatów ostrzenia za japońską jakość wykonania i przewidywalne właściwości podczas pracy.

Najważniejsze zalety:

- ❑ **Bardzo agresywna gradacja #150** – idealna do szybkiego zbierania stali
- ❑ **Doskonale sprawdza się przy mocno stępionych ostrzach**
- ❑ **Pomaga odbudować krawędź przed kolejnymi etapami ostrzenia**
- ❑ **Odpowiedni do noży kuchennych, narzędzi oraz ostrzy wymagających korekty**
- ❑ **Japońska jakość Naniwa** – marka znana w świecie ostrzenia
- ❑ **Kompaktowy rozmiar** – wygodny do przechowywania i transportu

Zastosowanie:

Kamień Naniwa #150 przeznaczony jest przede wszystkim do:

- odbudowy zużytej lub uszkodzonej krawędzi noża,
- usuwania większych wyszczerbień,
- zmiany kąta ostrzenia,
- przygotowania ostrza przed użyciem kamieni o wyższej gradacji,
- ostrzenia noży kuchennych japońskich i europejskich,
- ostrzenia narzędzi wymagających szybkiego zbierania materiału.

Specyfikacja:

Producent: Naniwa (Japonia)
Gradacja: #150 (bardzo gruby)
Typ: kamień wodny
Wymiary: 133 x 40 x 25 mm
Przeznaczenie: wstępne ostrzenie / naprawa ostrzy
Kraj produkcji: Japonia

Jak używać?

Przed ostrzeniem kamień należy zwilżyć wodą. Podczas pracy prowadzić ostrze pod stałym kątem, wykorzystując całą powierzchnię kamienia. Po zakończeniu pierwszego etapu ostrzenia zaleca się przejście na drobniejszy kamień (np. #500, #1000 lub wyższy), aby wygładzić i wykończyć krawędź.

Uwaga: ten model ma bardzo niską gradację i jest **kamieniem naprawczym/zbierającym stal**, a nie kamieniem do codziennego podostrzania – warto to zaznaczyć w ofercie, aby uniknąć błędnych oczekiwań klientów.

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

Made in Japan
