

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kamien-do-ostrzenia-king-deluxe-185x63x25-mm-10006000-z-podstawa-p-6144.html>



## Kamień do ostrzenia King Deluxe 185x63x25 mm #1000/#6000 z podstawą

Cena	<b>188,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2800165</b>
Producent	<b>KING</b>

### Opis produktu

Japoński kamień do ostrzenia **King Deluxe KW-65** typu combi - dwustronny o gradacji **#1000** i **#6000**.

Prostokątny, płaski kamień wodny **King Deluxe KW-65** #1000/#6000 o wymiarach 18,5 x 6,3 x 2,5 cm osadzony jest na specjalnej antypoślizgowej podstawce z tworzywa sztucznego wyposażonej w gumowe stopki, która podnosi kamień ułatwiając ostrzenie. Kamień jest dwustronny. Strona o gradacji #1000 to podstawowa gradacja do ostrzenia noży, tę stronę osetki wykorzystujemy do regularnego ostrzenia, gradacja #6000 przeznaczona jest do końcowej obróbki ostrza, po polerowaniu na tym kamieniu noże długo zachowują swą niezwykłą ostrość. Materiałem użytym do produkcji tych kamieni jest korund - tritlenek diglinu  $Al_2O_3$ .

Kamienie do ostrzenia to najlepsze narzędzie do szlifowania, ostrzenia i polerowania japońskich (i nie tylko) noży. 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. Kamienie King należą do najpopularniejszych japońskich kamieni. Od lat znane są ze swojej jakości, właściwości ostrzących i przystępnej ceny. Wysoka jakość oferowanych produktów sprawiła, że kamienie King są rozpoznawalne i wysoko cenione na całym świecie.

Ziarnistość: # 6000

#### Wymiary

Długość: 185 mm  
Szerokość: 63 mm  
Wysokość: 25 mm

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

**Made in Japan**