

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kamien-do-ostrzenia-king-deluxe-185x63x25mm-2201000-z-podstawa-p-6143.html>



## Kamień do ostrzenia King Deluxe 185x63x25mm #220/#1000 z podstawą

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>207,00 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>2800065</b>    |
| Producent        | <b>KING</b>       |

### Opis produktu

Japoński kamień do ostrzenia **King Deluxe KG-65** typu combi - dwustronny o gradacji **#220** i **#1000**.

Prostokątny, płaski kamień wodny King Deluxe KG-65 #220/#1000 o wymiarach 18,5 x 6,2 x 2,5 cm osadzony jest na specjalnej antypoślizgowej podstawie z tworzywa sztucznego wyposażonej w gumowe stopki, która podnosi kamień ułatwiając ostrzenie. Kamień jest dwustronny. Strona o gradacji #220 służy do naprawy uszkodzonej krawędzi i wstępnego ostrzenia mocno zaniedbanych noży. Gradacja #1000 to podstawowa gradacja do ostrzenia noży, tę stronę osetki wykorzystujemy do ostrzenia właściwego. Do wykończenia stosuje się kamienie o ziarnistości #3000 i większej. 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: # 1000

---

#### Wymiary

Długość: 185 mm  
Szerokość: 62 mm  
Wysokość: 25 mm

---

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

---

**Made in Japan**