

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kamien-king-deluxe-176x52x15mm-220-z-podstawka-p-6135.html>



## Kamień King Deluxe 176x52x15mm #220 z podstawką

Cena	<b>118,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2800045</b>
Producent	<b>KING</b>

### Opis produktu

Japoński kamień do ostrzenia King Deluxe **G-45B** o gradacji **#220**

Kamienie to najlepsze, a zarazem najprostsze narzędzie do ostrzenia, szlifowania i polerowania krawędzi tnącej. Taką metodę wykorzystują również japońskie manufaktury produkujące noże.

**Kamień ostrzący King Deluxe G-45B 220** to płaski kamień na planie prostokąta o wymiarach 176 x 52 x 15 mm i gradacji (ilość ziaren, drobin ściernych na cm<sup>2</sup>) 220. Niska gradacja pozwala na szybką naprawę uszkodzonej krawędzi tnącej czy wyrównanie i wstępne naostrzenie mocno zaniedbanych ostrzy. Kamień został osadzony na podstawie z tworzywa wyposażonej w gumowe, antypoślizgowe stopki.

**King** to flagowa marka należąca do założonej w 1948 r. firmy **MATSUNAGA STONE** z siedzibą w Osace. Kamienie **King** są najlepiej sprzedającymi się i najczęściej polecanymi kamieniami wodnymi na świecie. W przeciwieństwie do kamieni typu "splash and go", kamienie te wymagają uprzedniego namoczenia. Namoczenie sprawia, że kamień staje się miększy, a powstająca między ostrzem a kamieniem zawiesina cząsteczek ścierniwa ułatwia prowadzenie noża szczególnie dla początkujących. Kamienie **King** nadają się do ostrzenia większości narzędzi takich jak: noże kuchenne, noże myśliwskie, topory i siekiery czy nożyce i sekatory.

---

Ziarnistość: #220

---

#### Wymiary

Długość: 176 mm  
Szerokość: 52 mm  
Wysokość: 15 mm

---

**Made in Japan**