

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kamien-naprawczy-do-wyrownania-kamieni-do-ostrzenia-masahiro-p-6450.html>

## Kamień naprawczy do wyrównania kamieni do ostrzenia - Masahiro



Cena	<b>257,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2801188</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>

### Opis produktu

Kamień naprawczy do wyrównywania marki **Masahiro**. Pozwala wyrównać i splanować powierzchnię kamieni ceramicznych do ostrzenia japońskich noży kuchennych.

Ostrzenie na ceramicznych kamieniach wodnych to najlepszy sposób konserwacji japońskich noży. W japońskich manufakturach właśnie na kamieniach wodnych odbywa się ostrzenie i polerowanie noży. Kamień do ostrzenia powinien być równy i płaski, jednak kamienie do ostrzenia ścierają się nierównomiernie, a na ich powierzchni pojawiają się wżery i zagłębienia. Po dłuższym użytkowaniu widać wyraźne różnice w grubości kamienia. O takich kamieniach mówi się, że są "wysiodłowane". Z pomocą prezentowanego kamienia możemy naprawić inne kamienie przywracając im idealnie płaską powierzchnię co z kolei umożliwi dokładne ostrzenie noży.

Przed przystąpieniem do równania, zarówno kamień do ostrzenia jak i kamień naprawczy należy zanurzyć na kilka minut w wodzie.

#### Wymiary:

- Długość: 206 mm
- Szerokość: 55 mm
- Wysokość: 30 mm
- Waga: około 350 g

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

**Made in Japan**