

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kamien-wodny-do-ostrzenia-masahiro-180x50x17mm-1500-p-6442.html>



## Kamień wodny do ostrzenia Masahiro 180x50x17mm #1500

Cena	<b>196,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2801829</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>

### Opis produktu

Kamień ceramiczny marki **Masahiro** o gradacji #1500.

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 ostrzący **Masahiro S-1500 Fine** o wymiarach **180x50x17mm** i gradacji **#1500** przeznaczony jest do końcowego wygładzania i polerowania ostrza. Kamień stosujemy po ostrzeniu właściwym kamieniem o gradacji #800 - #1000. Wygładzanie na kamieniu o gradacji #1500 - #3000 sprawia, że krawędź tnąca staje się wyjątkowo gładka co zdecydowanie poprawia jakość cięcia, a dodatkowo dłużej utrzymuje ostrość.

Przed użyciem kamień powinien być umieszczony na kilka minut w wodzie, a w trakcie ostrzenia należy uważać by kamień nie pozostawał suchy.

W zestawie jest podstawka z gumowymi antypoślizgowymi stopkami, która podnosi kamień ułatwiając ostrzenie.

Dla noży **Masahiro** zaleca następujący dobór gradacji:

- #100 - #600 - wstępna obróbka noży bardzo tępych oraz z uszkodzoną krawędzią tnącą,
- #800 - #1000 - regularne ostrzenie, lekko stępionych noży,
- #1500 - #3000 - końcowe wygładzanie i polerowanie.

Ziarnistość: #1500

#### Wymiary

Długość: 180 mm  
Szerokość: 50 mm  
Wysokość: 17 mm

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

**Made in Japan**