

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kamien-wodny-do-ostrzenia-masahiro-l-210x72x27mm-1500-p-6447.html>

Kamień wodny do ostrzenia Masahiro L 210x72x27mm #1500



| | |
|------------------|-------------------|
| Cena | 426,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2807013 |
| Producent | MASAHIRO |

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 L-1500 Fine** o wymiarach **210x72x27mm** 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 wygładzania i polerowania.

Ziarnistość: **#1500**

Wymiary

Długość: 210 mm

Szerokość: 72 mm

Wysokość: 27 mm

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

Made in Japan