

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kamien-wodny-taisan-10006000-p-5200.html>

## Kamień wodny Taisan #1000/#6000



|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>99,00 zł</b>   |
| Dostępność       | <b>Wyprzedane</b> |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>3506702</b>    |
| Producent        | <b>TAISAN</b>     |

### Opis produktu

Najwyższej jakości dwustronny ceramiczny kamień wodny typu combi o gradacji #1000/#6000. Stronę o podstawowej ziarnistości #1000 wykorzystujemy do ostrzenia właściwego. Strona o gradacji #6000 dzięki wyjątkowo drobnej ziarnistości jest idealna do ostatecznego polerowania krawędzi tnącej i boków noża. W efekcie otrzymujemy cienką i ostrą jak brzytwa krawędź tnącą. Kamień ten jest szczególnie polecany początkującym lub okazjonalnym użytkownikom. Zestawienie tych dwóch gradacji jest zupełnie wystarczające dla osób ostrzących samodzielnie noże wykorzystywane w domowej kuchni. Po nabraniu wprawy w ostrzeniu można będzie dokupić inne wykorzystywane do ostrzenia kamienie o gradacji zarówno wyższej jak i niższej.

Kamień wyposażony jest w gumową antypoślizgową podkładkę.

Ziarnistość: #1000/#6000

Długość: 175 mm  
Szerokość: 59 mm  
Wysokość: 25 mm

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

**Made in China**