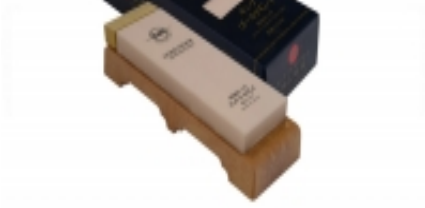


Link do produktu: <https://www.naifu.pl/king-kamien-wodny-8000-xl-z-toishi-p-1634.html>

KING - kamień wodny #8000 XL z Toishi



| | |
|------------------|-------------------|
| Cena | 999,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2804115 |
| Producent | KING |

Opis produktu

Najwyższej jakości ceramiczny kamień wodny firmy King o gradacji #8000. Doskonały do wykończenia noży przeznaczonych do warzyw i owoców. Dzięki wyjątkowo drobnej ziarnistości kamień szlifierski # 8000 jest idealny do ostatecznego polerowania krawędzi tnącej i boków noża. W efekcie otrzymujemy cienką i ostrą jak brzytwa krawędź tnącą. W zestawie jest podstawka z gumowymi antypoślizgowymi stopkami, która podnosi kamień ułatwiając ostrzenie.

Załączony kamień naprawczy Shusei Toishi służy do czyszczenia i usuwania metalowych cząstek z kamienia osetkowego. Po zakończeniu ostrzenia należy umieścić niewielką ilość wody na ostrzałce i szlifować ją przesuwając Toishi w przód i w tył lub ruchem okrężnym. Zabieg ten wyrówna i oczyści powierzchnię kamienia przywracając go do stanu zbliżonego do pierwotnego.

Kamień w rozmiarze XL. Im większy kamień, tym szybciej i wygodniej naostrzymy noże.

Ziarnistość: # 8000

Wymiary

Długość: 210 mm
Szerokość: 70 mm
Wysokość: 25 mm

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

Made in Japan