Link do produktu: https://www.naifu.pl/chroma-kamien-wodny-30008000-z-toishi-p-2961.html



CHROMA - kamień wodny #3000/#8000 z Toishi

Cena	**689,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2800038**
Producent	**CHROMA**

Opis produktu

Najwyższej jakości dwustronny ceramiczny kamień wodny typu combi firmy Chroma składający się z dwóch gradacji do końcowej obróbki ostrza - #3000 i #8000. Wykończenie na stronie o ziarnistości #3000 sprawi, że nóż będzie wyjątkowo ostry i długo tę ostrość utrzyma. Jednak jeśli chcemy mieć nóż naostrzony perfekcyjnie na zakończenie stosujemy ostrzałkę o jeszcze wyższej gradacji. Kamień o ziarnistości #8000 jest doskonały do wykończenia noży przeznaczonych do warzyw i owoców, idealny do ostatecznego polerowania krawędzi tnącej i boków noża. W efekcie otrzymujemy cienką i ostrą jak brzytwa krawędź tnącą.

Kamień wyposażony jest w gumową antypoślizgową podkładkę.

Załączony kamień naprawczy Shusei Toishi służy do czyszczenia i usuwania metalowych cząstek z kamienia osełkowego. 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.

Ziarnistość: #3000/#8000

Długość: 180 mm
Szerokość: 63 mm
Wysokość: 28 mm
Waga: ok. 800 g

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

Made in Japan