Link do produktu: https://www.naifu.pl/kamien-do-ostrzenia-king-deluxe-185x63x25mm-2201000-z-podstawa-p-6143.html



Kamień do ostrzenia King Deluxe 185x63x25mm #220/#1000 z podstawą

Cena	**207,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2800065**
Producent	**KING**

Opis produktu

Japoński kamień do ostrzenia **King Deluxe KG-65** typu combi - dwustronny o gradacji **#220** i **#1000.**

Prostokątny, płaski kamień wodny King Deluxe KG-65 #220/#1000 o wymiarach 18,5 x 6,2 x 2,5 cm osadzony jest na specjalnej antypoślizgowej podstawce z tworzywa sztucznego wyposażonej w gumowe stopki, która podnosi kamień ułatwiając ostrzenie. Kamień jest dwustronny. Strona o gradacji #220 służy do naprawy uszkodzonej krawędzi i wstępnego ostrzenia mocno zaniedbanych noży. Gradacja #1000 to podstawowa gradacja do ostrzenia noży, tę stronę osełki wykorzystujemy do ostrzenia właściwego. Do wykończenia stosuje się kamienie o ziarnistości #3000 i większej. Materiałem użytym do produkcji tych kamieni jest korund - tritlenek diglinu Al_2O_3.

Kamienie do ostrzenia to najlepsze narzędzie do szlifowania, ostrzenia i polerowania japońskich (i nie tylko) noży. King to marka należąca do założonej w 1948 r. firmy MATSUNAGA STONE CO., LTD. która specjalizuje się w produkcji różnego rodzaju materiałów ściernych w tym kamieni do ostrzenia noży.
Kamienie King należą do najpopularniejszych japońskich kamieni. Od lat znane są ze swojej jakości, właściwości ostrzących i przystępnej ceny. Wysoka jakość oferowanych produktów sprawiła, że kamienie King są rozpoznawalne i wysoko cenione na całym świecie.

Ziarnistość: # 1000

Wymiary
Długość: 185 mm
Szerokość: 62 mm
Wysokość: 25 mm

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

Made in Japan