

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kamien-dwustronny-naniwa-basic-185x65x30mm-10003000-p-6822.html>



## Kamień dwustronny Naniwa Basic 185x65x30mm #1000/#3000

Cena	<b>99,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2200510</b>
Producent	<b>NANIWA</b>

### Opis produktu

#### ☐☐ Kamień dwustronny do ostrzenia Naniwa Basic 1000 / 3000

Dwustronny kamień wodny **Naniwa Basic** to praktyczne i skuteczne rozwiązanie do ostrzenia oraz wygładzania ostrzy. Jedna osełka łączy w sobie dwie gradacje, dzięki czemu pozwala zarówno przywrócić ostrość, jak i estetycznie wykończyć krawędź tnącą.

Gradacja **#1000** idealnie sprawdza się do regularnego ostrzenia i usuwania drobnych wyszczerbień, natomiast strona **#3000** służy do wygładzania i polerowania ostrza, poprawiając jego ostrość i kulturę cięcia. Kamień zapewnia dobrą kontrolę pracy, równomierne ścieranie oraz przewidywalne efekty.

Produkt przeznaczony jest do ostrzenia noży kuchennych, noży outdoorowych, a także innych narzędzi tnących, takich jak dłuta czy nożyczki. Dzięki dużej grubości jest trwały i stabilny podczas użytkowania.

#### ☐ Cechy produktu:

- dwustronny kamień wodny: **#1000 / #3000**
- idealny do ostrzenia i wykańczania ostrzy
- dobra relacja jakości do ceny
- równomierna praca na całej powierzchni
- solidna, gruba konstrukcja
- odpowiedni zarówno dla początkujących, jak i bardziej zaawansowanych użytkowników

#### ☐☐ Dane techniczne:

- **Wymiary:** 185 × 65 × 30 mm
- **Gradacja:** #1000 / #3000
- **Typ:** kamień wodny
- **Producent:** Naniwa
- **Seria:** Basic
- **Waga:** 767 g

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

**Made in Japan**