

Kamień King 185x63x25 mm #220/#800 z podstawą

Cena	**188,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2800005**
Producent	**KING**

Opis produktu

Japoński kamień do ostrzenia **King PB-05** o gradacji **#220/#800**
Kamienie to najlepsze, a zrazem najprostsze narzędzie do ostrzenia, szlifowania i polerowania krawędzi tnącej. Taką metodę wykorzystują również japońskie manufaktury produkujące noże.

Kamień ostrzący King PB-05 **#220/#800** to płaski kamień na planie prostokąta o wymiarach **185 x 63 x 25 mm** i gradacji #220 (ilość ziaren, drobin ściernych na cm2) z jednej strony oraz #800 z drugiej. Ten uniwersalny zestaw idealnie nadaję się do naprawy i ostrzenia mocno zaniedbanych czy też uszkodzonych krawędzi tnących (gradacja 220), a także do regularnego przywracania ostrości roboczej (gradacja 800). Kamień został osadzony na podstawie z tworzywa wyposażonej w gumowe, antypoślizgowe stopki. Materiałem w czystej postaci użytym do produkcji tych kamieni jest tritlenek diglinu Al2O3 (korund).

King to flagowa marka należąca do założonej w 1948 r. firmy **MATSUNAGA STONE** z siedzibą w Osace. Kamienie **King** są najlepiej sprzedającymi się i najczęściej polecanymi kamieniami wodnymi na świecie. W przeciwieństwie do kamieni typu "splash and go", kamienie te wymagają uprzedniego namoczenia. Namoczenie sprawia, że kamień staje się miększy, a powstająca między ostrzem a kamieniem zawiesina cząsteczek ścierniwa ułatwia prowadzenie noża szczególnie dla początkujących. Kamienie **King** nadają się do ostrzenia większości narzędzi takich jak: noże kuchenne, noże myśliwskie, topory i siekiery czy nożyce i sekatory.

Ziarnistość: #220/ #800

Wymiary
Długość: 185 mm
Szerokość: 63 mm
Wysokość: 25 mm

Made in Japan