

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kamien-king-185x63x25mm-8006000-z-podstawa-p-6142.html>

## Kamień King 185x63x25mm #800/#6000 z podstawą

Cena	<b>188,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2800004</b>
Producent	<b>KING</b>

### Opis produktu

Japoński kamień do ostrzenia **King PB-04** o gradacji **#800/#6000**

Kamień ostrzący **King PB-04 #800/#6000** to płaski kamień na planie prostokąta o wymiarach **185 x 63 x 25 mm** i gradacji **#800** (ilość ziaren, drobin ściernych na cm<sup>2</sup>) z jednej strony oraz **#6000** z drugiej. Ten uniwersalny zestaw idealnie nadają się do regularnego ostrzenia niezniszczonych krawędzi tnących (gradacja 800), a także do polerowania ostrzy i nadawania krawędziom super ostrości (gradacja 6000). Kamień został osadzony na podstawie z tworzywa wyposażonej w gumowe, antypoślizgowe stopki. Materiałem w czystej postaci użytym do produkcji tych kamieni jest tritlenek diglinu Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub> (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 zawieszina 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: #800/#6000

#### Wymiary

Długość: 185 mm

Szerokość: 63 mm

Wysokość: 25 mm

---

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

---

**Made in Japan**