

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kamien-king-deluxe-176x52x15mm-220-z-podstawka-p-6135.html>



Kamień King Deluxe 176x52x15mm #220 z podstawką

Cena	118,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2800045
Producent	KING

Opis produktu

Japoński kamień do ostrzenia King Deluxe **G-45B** o gradacji **#220**

Kamienie to najlepsze, a zarazem najprostsze narzędzie do ostrzenia, szlifowania i polerowania krawędzi tnącej. Taką metodę wykorzystują również japońskie manufaktury produkujące noże.

Kamień ostrzący King Deluxe G-45B 220 to płaski kamień na planie prostokąta o wymiarach 176 x 52 x 15 mm i gradacji (ilość ziaren, drobin ściernych na cm²) 220. Niska gradacja pozwala na szybką naprawę uszkodzonej krawędzi tnącej czy wyrównanie i wstępne naostrzenie mocno zaniedbanych ostrzy. Kamień został osadzony na podstawie z tworzywa wyposażonej w gumowe, antypoślizgowe stopki.

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

Wymiary

Długość: 176 mm
Szerokość: 52 mm
Wysokość: 15 mm

Made in Japan