Link do produktu: https://www.naifu.pl/kamien-king-deluxe-f-3-185x62x15mm-4000-z-podstawa-p-6140.html



Kamień King Deluxe F-3 185x62x15mm #4000 z podstawą

Cena	**178,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2800003**
Producent	**KING**

Opis produktu

Japoński kamień do ostrzenia **King Deluxe F-3** o gradacji **#4000**

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

Wysokiej jakości kamień ostrzący King Deluxe **F-3 #4000** jest przeznaczony do końcowego wygładzania i polerowania ostrza. Kamień o wymiarach 185 x 62 x 15 mm i gradacji #4000 (ilość ziaren, drobin ściernych na cm2), 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: #4000

Wymiary
Długość: 185 mm
Szerokość: 62 mm
Wysokość: 15 mm

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

Made in Japan