

# Kamień Masahiro LL 210x73x60mm #1000

| | |
|---|---|
| Cena | **528,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2807051** |
| Producent | **MASAHIRO** |

## Opis produktu

Kamień ceramiczny marki **Masahiro** o gradacji #1000.

Ostrzenie na ceramicznych kamieniach wodnych to najlepszy sposób konserwacji japońskich noży. W japońskich manufakturach właśnie na kamieniach wodnych odbywa się ostrzenie i polerowanie noży.

Kamień ostrzący **Masahiro LL-1000 Medium** to podstawowy kamień do ostrzenia noży. Wykorzystujemy go do regularnej konserwacji lekko stępionych ostrzy. Dla uzyskania najlepszego efektu poleca się jeszcze wykonać polerowanie. Do tego celu wykorzystujemy kamienie o wyższej gradacji np. #3000.

Przed użyciem kamień powinien być umieszczony na kilka minut w wodzie, a w trakcie ostrzenia należy uważać by kamień nie pozostawał suchy.

Dla noży **Masahiro** zaleca następujący dobór gradacji:
#100 - #600 - wstępna obróbka noży bardzo tępych oraz z uszkodzoną krawędzią tnącą,
#800 - #1000 - regularne ostrzenie, lekko stępionych noży,
#1500 - #3000 - końcowe wygładzanie i polerowanie.

---

Ziarnistość: **#1000**

---

**Wymiary**
Długość: 210 mm
Szerokość: 73 mm
Wysokość: 60 mm

---

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

---

**Made in Japan**