

Kamień Naniwa Advance dwustronny #1000/#3000

Cena	**399,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200410**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Kamień wodny Naniwa Advance dwustronny #1000 / #3000

Profesjonalny kamień wodny marki **Naniwa** z serii **Advance**, przeznaczony do ręcznego ostrzenia noży oraz innych narzędzi tnących. Dwustronna konstrukcja łączy w sobie dwie gradacje, dzięki czemu jeden kamień wystarcza zarówno do ostrzenia, jak i wygładzania krawędzi.

Strona **#1000** idealnie nadaje się do podstawowego ostrzenia – szybko przywraca ostrość nawet lekko stępionym ostrzom. Gradacja **#3000** służy do wykańczania i wygładzania krawędzi, poprawiając jej precyzję i kulturę cięcia.

Kamień wykonany jest z wysokiej jakości materiałów, które zapewniają równomierne ścieranie i bardzo dobrą kontrolę podczas ostrzenia. Pracuje wyłącznie z wodą – nie wymaga użycia oleju. Seria Advance charakteryzuje się mniejszym nasiąkaniem wodą i większą trwałością w porównaniu do klasycznych kamieni wodnych.

Zalety produktu:

- dwie gradacje w jednym kamieniu (#1000 / #3000)
- szybkie i skuteczne ostrzenie
- idealny do noży kuchennych i narzędzi tnących
- wysoka jakość wykonania marki Naniwa
- praca na wodzie, łatwe użytkowanie

Świetny wybór zarówno dla osób zaczynających przygodę z ostrzeniem, jak i dla bardziej wymagających użytkowników

---

□□ Dane techniczne:

- **Wymiary:** 210 x 70 x 20 mm
- **Gradacja:** #1000 / #3000
- **Typ:** kamień wodny
- **Producent:** Naniwa
- **Seria:** Naniwa Advance
- **Waga**: 615 g

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

Made in Japan