

Kamień Naniwa Advance Super Stone 20mm #400

Cena	**199,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2202404**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Kamień wodny Naniwa Advance Super Stone 20 mm #400

Kamień Advance Super Stone 20 mm #400 S2-404 to solidny kamień do ostrzenia, przeznaczony do szybkiego i skutecznego nadawania krawędzi tnącej. Gradacja **#400** sprawia, że idealnie nadaje się do wstępnego ostrzenia oraz regeneracji mocno stępionych lub uszkodzonych ostrzy.

Dzięki grubości **20 mm** kamień jest trwały i wygodny w użytkowaniu – zapewnia stabilność podczas pracy i długą żywotność. Powierzchnia ścierna równomiernie zbiera materiał, co pozwala na precyzyjną kontrolę procesu ostrzenia bez ryzyka przegrzewania ostrza.

Kamień sprawdzi się zarówno w zastosowaniach domowych, jak i warsztatowych. Może być używany do noży kuchennych, narzędzi ręcznych oraz innych ostrzy wymagających szybkiego przywrócenia ostrości.

Najważniejsze cechy:

- gradacja: #400 – idealna do wstępnego ostrzenia
- grubość: 20 mm
- szybkie i równomierne ścieranie
- wysoka trwałość
- odpowiedni dla amatorów i profesjonalistów

Świetny wybór jako pierwszy etap ostrzenia lub uzupełnienie zestawu kamieni.

□□ Dane techniczne:

- **Wymiary:** 210 x 70 x 20 mm
- **Gradacja:** #400
- **Typ:** kamień wodny
- **Producent:** Naniwa
- **Seria:** Naniwa Advance
- **Waga**: 695 g

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

Made in Japan