

Kamień Naniwa Advance Super Stone 20mm #800

Cena	**199,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2202408**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Kamień do ostrzenia Naniwa Advance Super Stone #800 – grubość 20 mm

Naniwa Advance Super Stone o gradacji **#800** to wysokiej klasy kamień wodny przeznaczony do wstępnego i średniego ostrzenia noży oraz innych narzędzi tnących. Doskonale sprawdzi się przy naprawie krawędzi, usuwaniu drobnych wyszczerbień oraz nadawaniu ostrzu właściwego kształtu przed dalszym, dokładniejszym ostrzeniem.

Kamień wykonany jest z bardzo jednorodnego spoiwa, dzięki czemu ostrzy szybko, równomiernie i z dużą kontrolą nad procesem. Nie wymaga długiego namaczania – wystarczą 2 minuty, co czyni go wygodnym w codziennym użytkowaniu. Podczas pracy daje wyraźne „czucie" ostrza, cenione zarówno przez amatorów, jak i bardziej zaawansowanych użytkowników.

Grubość 20 mm zapewnia długą żywotność kamienia i możliwość wielokrotnego planowania. Produkt nadaje się do ostrzenia noży kuchennych, noży outdoorowych oraz wielu innych narzędzi stalowych.

Najważniejsze cechy:

- gradacja: #800
- typ: kamień wodny
- seria: Naniwa Advanced Super Stone
- grubość: 20 mm
- szybkie i równomierne ostrzenie
- nie wymaga długiego namaczania
- wysoka jakość wykonania – produkt japoński

Idealny wybór jako pierwszy lub bazowy kamień w zestawie do ostrzenia.

□□ Dane techniczne:

- **Wymiary:** 210 x 70 x 20 mm
- **Gradacja:** #800
- **Typ:** kamień wodny
- **Producent:** Naniwa
- **Seria:** Naniwa Advance
- **Waga**: 627 g

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

Made in Japan