

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kamien-naniwa-hibiki-200x65x20-mm-3000-p-6855.html>

## Kamień Naniwa Hibiki 200x65x20 mm #3000

Cena	<b>299,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2205019</b>
Producent	<b>NANIWA</b>

### Opis produktu

#### Kamień do ostrzenia Naniwa Hibiki #3000 (200 x 65 x 20 mm)

Szukasz sposobu na uzyskanie perfekcyjnie ostrej i estetycznie wykończonej krawędzi noża? Kamień Naniwa Hibiki o gradacji #3000 to idealny wybór dla osób, które chcą wejść na wyższy poziom ostrzenia i wydobyć maksimum możliwości ze swoich narzędzi.

##### Gradacja 3000 - pierwszy krok do polerowania

Ziarnistość #3000 to etap wstępnego polerowania, który pozwala wygładzić krawędź tnącą po ostrzeniu na niższych gradacjach. Efektem jest ostrze o wysokiej ostrości, lepszej trwałości i estetycznym wykończeniu.

##### Seria Hibiki - trwałość i świetny feedback

Kamienie z serii Hibiki wyróżniają się wzmocnionym spoiwem, dzięki czemu:

- zużywają się wolniej niż klasyczne kamienie żywiczne,
- zapewniają wyraźne „czucie pracy” (feedback) podczas ostrzenia,
- umożliwiają lepszą kontrolę nad procesem.

Dodatkowo kamień nadaje charakterystyczne wykończenie typu **Kasumi**, podkreślając kontrast pomiędzy różnymi rodzajami stali – szczególnie doceniane przez miłośników noży japońskich.

##### Łatwe przygotowanie do pracy

Przed użyciem wystarczy namoczyć kamień w wodzie przez około 5–20 minut, aby uzyskać optymalne właściwości ściernicze.

##### Dane techniczne:

- Wymiary: 200 x 65 x 20 mm
- Ziarnistość: #3000
- Waga: 575 g

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

##### Made in Japan