

Kamień Naniwa Hibiki 200x65x20 mm #6000

Cena	**499,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2205033**
Producent	**NANIWA**

Opis produktu

Kamień do ostrzenia Naniwa Hibiki #6000 (200 x 65 x 20 mm)

Szukasz sposobu na perfekcyjne wykończenie ostrza? Kamień Naniwa Hibiki o granulacji #6000 to idealne rozwiązanie dla osób, które oczekują maksymalnej ostrości i gładkości krawędzi tnącej.

Granulacja 6000 przeznaczona jest do końcowego etapu ostrzenia – polerowania. Dzięki niej uzyskasz powierzchnię ostrza niezwykle gładką, precyzyjną i ostrą jak brzytwa. To doskonały wybór zarówno dla profesjonalistów, jak i wymagających użytkowników domowych.

Seria **Hibiki** wyróżnia się zastosowaniem wzmocnionego spoiwa, co przekłada się na:

- wolniejsze zużycie kamienia w porównaniu do modeli żywicznych,
- wyraźne odczucie pracy (tzw. feedback),
- efektywne i kontrolowane zbieranie materiału,
- estetyczne wykończenie typu Kasumi, podkreślające kontrasty między różnymi stalami.

Sposób użycia:

Przed rozpoczęciem ostrzenia należy zanurzyć kamień w wodzie na około 5–20 minut.

Dane techniczne:

- Wymiary: 200 x 65 x 20 mm
- Ziarnistość: #6000
- Waga: 554 g

Postaw na jakość i precyzję – z kamieniem Naniwa Hibiki Twoje ostrza osiągną najwyższy poziom ostrości.

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

Made in Japan