Link do produktu: https://www.naifu.pl/kamien-naprawczy-do-wyrownania-kamieni-do-ostrzenia-masahiro-p-6450.html



Kamień naprawczy do wyrównania kamieni do ostrzenia - Masahiro

Cena	**257,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2801188**
Producent	**MASAHIRO**

Opis produktu

Kamień naprawczy do wyrównywania marki **Masahiro**. Pozwala wyrównać i splanować powierzchnię kamieni ceramicznych do ostrzenia japońskich noży kuchennych.

Ostrzenie na ceramicznych kamieniach wodnych to najlepszy sposób konserwacji japońskich noży. W japońskich manufakturach właśnie na kamieniach wodnych odbywa się ostrzenie i polerowanie noży. Kamień do ostrzenia powinien być równy i płaski, jednak kamienie do ostrzenia ścierają się nierównomiernie, a na ich powierzchni pojawiają się wżery i zagłębienia. Po dłuższym użytkowaniu widać wyraźne różnice w grubości kamienia. O takich kamieniach mówi się, że są "wysiodłowane". Z pomocą prezentowanego kamienia możemy naprawić inne kamienie przywracając im idealnie płaską powierzchnię co z kolei umożliwi dokładne ostrzenie noży.

Przed przystąpieniem do równania, zarówno kamień do ostrzenia jak i kamień naprawczy należy zanurzyć na kilka minut w wodzie.

Wymiary:

- Długość: 206 mm
- Szerokość: 55 mm
- Wysokość: 30 mm
- Waga: około 350 g

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

Made in Japan