

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kamien-wodny-do-ostrzenia-masahiro-180x50x17mm-1000-p-6449.html>

## Kamień wodny do ostrzenia Masahiro 180x50x17mm #1000



Cena	<b>178,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2801836</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>

### Opis produktu

Kamień ceramiczny marki **Masahiro** o gradacji #1000.

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 ostrzący **Masahiro S-1000 Medium** to podstawowy kamień do ostrzenia noży. Wykorzystujemy go do regularnej konserwacji lekko stępionych ostrzy. Dla uzyskania najlepszego efektu poleca się jeszcze wykonać polerowanie. Do tego celu wykorzystujemy kamienie o wyższej gradacji np. #3000.

Przed użyciem kamień powinien być umieszczony na kilka minut w wodzie, a w trakcie ostrzenia należy uważać by kamień nie pozostawał suchy.

W zestawie jest podstawka z gumowymi antypoślizgowymi stopkami, która podnosi kamień ułatwiając ostrzenie.

Dla noży **Masahiro** zaleca następujący dobór gradacji:  
#100 - #600 - wstępna obróbka noży bardzo tępych oraz z uszkodzoną krawędzią tnącą,  
#800 - #1000 - regularne ostrzenie, lekko stępionych noży,  
#1500 - #3000 - końcowe wygładzanie i polerowanie.

---

Ziarnistość: #1000

#### Wymiary

Długość: 180 mm  
Szerokość: 50 mm  
Wysokość: 17 mm

---

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

---

**Made in Japan**