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	**178,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2801836**
Producent	**MASAHIRO**

Opis produktu

Kamień ceramiczny marki **Masahiro** o gradaci #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