Link do produktu: https://www.naifu.pl/kamien-wodny-do-ostrzenia-masahiro-180x50x17mm-600-p-6441.html



# Kamień wodny do ostrzenia Masahiro 180x50x17mm #600

| | |
|---|---|
| Cena | **158,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2802513** |
| Producent | **MASAHIRO** |

## Opis produktu

Kamień ceramiczny marki **Masahiro** o gradacji **#600**.

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 **Masahiro S-600 Rough** przeznaczony jest do wstępnej obróbki bardzo stępionych lub zniszczonych ostrzy. Na kamieniu tej gradacji staramy się ostrzyć krótko, by nadmiernie nie zeszlifować materiału i nie uszkodzić ostrza. Niska gradacja ułatwia zebranie materiału ostrza wyrównując krawędź tnącą. Do tej czynności wykorzystujemy kamienie o gradacji #100 - #600. Następnie nóż ostrzymy na kamieniu o ziarnistości #800 - #1000, by całość operacji zakończyć polerowaniem na kamieniu o ziarnistości #1500 - #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.

---

Ziarnistość: #600

---

**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**