

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 ostrzemy 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