

Kamień wodny do ostrzenia Masahiro 185x60x28mm #600/#1000

Cena	**277,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2801737**
Producent	**MASAHIRO**

Opis produktu

Kamień ceramiczny typu combi marki **Masahiro** o gradacji #600/#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 M-600/1000 Rough/Medium** to płaski kamień typu combi o dwóch gradacjach. Strona o gradacji #600 przeznaczona 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. Strona o gradacji #1000 służy do przeprowadzenia właściwego procesu ostrzenia. 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: **#600/#1000**

Wymiary:
Długość: 185 mm
Szerokość: 60 mm
Wysokość: 28 mm

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

Made in Japan