

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kamien-wodny-do-ostrzenia-masahiro-185x60x28mm-6001000-p-6443.html>



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

Cena	<b>277,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2801737</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>

### 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**