Link do produktu: https://www.naifu.pl/kamien-wodny-do-ostrzenia-masahiro-l-210x72x27mm-180-p-6446.html



Kamień wodny do ostrzenia Masahiro L 210x72x27mm #180

Cena	**388,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2801065**
Producent	**MASAHIRO**

Opis produktu

Kamień ceramiczny marki **Masahiro** o gradacji **#180**.

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 #180** 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: **#180**

Wymiary
Długość: 210 mm
Szerokość: 72 mm
Wysokość: 27 mm

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

Made in Japan