

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kamien-wodny-do-ostrzenia-masahiro-ll-210x73x60mm-1500-p-6452.html>

Kamień wodny do ostrzenia Masahiro LL 210x73x60mm #1500



Cena	548,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2801126
Producent	MASAHIRO

Opis produktu

Kamień ceramiczny marki **Masahiro LL** o gradacji **#1500**.

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 LL-1500 przeznaczony jest do końcowego wygładzania i polerowania ostrza. Kamień stosujemy po ostrzeniu właściwym kamieniem o gradacji #800 - #1000. Wygładzanie na kamieniu o gradacji #1500 - #3000 sprawia, że krawędź tnąca staje się wyjątkowo gładka co zdecydowanie poprawia jakość cięcia, a dodatkowo dłużej utrzymuje ostrość.

Przed użyciem kamień powinien być umieszczony na kilka minut w wodzie, a w trakcie ostrzenia należy uważać by kamień nie pozostawał suchy.

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: **#1500**

Wymiary:

Długość: 210 mm

Szerokość: 73 mm

Wysokość: 60 mm

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

Made in Japan