

Kamień wodny do ostrzenia SHAPTON Kuromaku K0710 #8000

Cena	**378,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2800710**

Opis produktu

SHAPTON K0710 kamień wodny do ostrzenia gradacja **#8000** przeznaczony jest do do ostatecznego polerowania krawędzi tnącej i boków noża. W efekcie otrzymujemy cienką i ostrą jak brzytwa krawędź tnącą.

Seria tradycyjnych kamieni wodnych o gradacji od 120 do 30000 gritów. Każdy kamień, oprócz indywidualnego oznaczenia z kodem produktu jest też identyfikowalny poprzez unikatowy kolor. Pozwala to na szybki wybór kamienia podczas ostrzenia noży. Kamienie pakowane są w specjalne pudełka ochronne z tworzywa sztucznego, które spełniają także rolę podstawki.

Specjalnie opracowana technologia **„Splash&Go”** zapobiega nadmiernemu wchłanianiu wody przez kamień. Pozwala ona, przy kolejnych ostrzeniach noży, na obfite spryskanie kamienia wodą, bez konieczności ponownego długiego moczenia. Jedynie podczas pierwszego użycia kamienia **KUROMAKU** należy go namoczyć przez około 6 minut w wodzie.

Kamienie z serii **KUROMAKU** można używać zarówno z wodą jak i ze specjalnym olejem do ostrzenia. Jednak należy pamiętać, że w przypadku wyboru oleju jako medium, które nadaje kamieniom wilgoci, nie będzie już możliwości powrotu do spryskiwania kamieni wodą.

Kamień ceramiczny japońskiej marki **Shapton**. Specjalna struktura kamieni z serii **Kuromaku** pozwala naostrzyć najlepsze noże japońskie. Wraz z kamieniem otrzymujemy plastikowe opakowanie będące od razu podstawką. Każda gradacja oznaczona jest innym kolorem.

Gradacja: 8000 gritów

Kolor: melon

Wymiary: 210x70x15 mm

Waga: ok. 500 g

Made in Japan