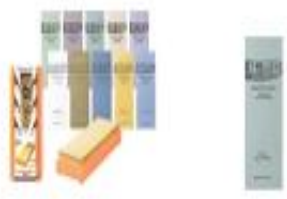


Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kamien-wodny-do-ostrzenia-shapton-kuromaku-k0710-8000-p-6418.html>



## Kamień wodny do ostrzenia SHAPTON Kuromaku K0710 #8000

Cena	<b>378,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2800710</b>

### 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 wilgocci, 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**