

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/king-kamien-wodny-10006000-p-1629.html>

KING - kamień wodny #1000/#6000



Cena	399,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2804786
Producent	KING

Opis produktu

Najwyższej jakości dwustronny ceramiczny kamień wodny typu combi firmy King o gradacji #1000/#6000. Stronę o podstawowej ziarnistości #1000 wykorzystujemy do ostrzenia właściwego. Strona o gradacji #6000 dzięki wyjątkowo drobnej ziarnistości jest idealna do ostatecznego polerowania krawędzi tnącej i boków noża. W efekcie otrzymujemy cienką i ostrą jak brzytwa krawędź tnącą. Kamień ten jest szczególnie polecany początkującym lub okazjonalnym użytkownikom. Zestawienie tych dwóch gradacji jest zupełnie wystarczające dla osób ostrzących samodzielnie noże wykorzystywane w domowej kuchni. Po nabraniu wprawy w ostrzeniu można będzie dokupić inne wykorzystywane do ostrzenia kamienie o gradacji zarówno wyższej jak i niższej.

W zestawie jest podstawka z gumowymi antypoślizgowymi stopkami, która podnosi kamień ułatwiając ostrzenie.

Ziarnistość: #1000 / #6000

Wymiary

Długość: 185 mm
Szerokość: 63 mm
Wysokość: 25 mm

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

Made in Japan