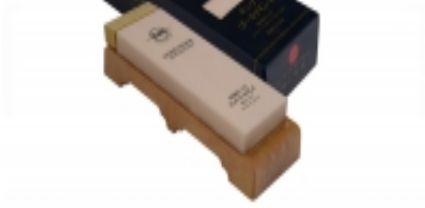


Link do produktu: <https://www.naifu.pl/king-kamien-wodny-8000-xl-z-toishi-p-1634.html>

## KING - kamień wodny #8000 XL z Toishi



|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>410,00 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>2804115</b>    |
| Producent        | <b>KING</b>       |

### Opis produktu

Najwyższej jakości ceramiczny kamień wodny firmy King o gradacji #8000. Doskonały do wykończenia noży przeznaczonych do warzyw i owoców. Dzięki wyjątkowo drobnej ziarnistości kamień szlifierski # 8000 jest idealny do ostatecznego polerowania krawędzi tnącej i boków noża. W efekcie otrzymujemy cienką i ostrą jak brzytwa krawędź tnącą. W zestawie jest podstawka z gumowymi antypoślizgowymi stopkami, która podnosi kamień ułatwiając ostrzenie.

Załączony kamień naprawczy Shusei Toishi służy do czyszczenia i usuwania metalowych cząstek z kamienia osełkowego. Po zakończeniu ostrzenia należy umieścić niewielką ilość wody na ostrzałce i szlifować ją przesuwając Toishi w przód i w tył lub ruchem okrężnym. Zabieg ten wyrówna i oczyści powierzchnię kamienia przywracając go do stanu zbliżonego do pierwotnego.

Kamień w rozmiarze XL. Im większy kamień, tym szybciej i wygodniej naostrzymy noże.

---

Ziarnistość: # 8000

#### Wymiary

Długość: 210 mm

Szerokość: 70 mm

Wysokość: 25 mm

---

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

---

**Made in Japan**