

Japoński kamień wodny(800/6000) do ostrzenia noży

Kategoria: » [Noże](#) » [Akcesoria i ostrzałki do noży](#)

Nr katalogowy: **09KE180**

Dostępność: 273,00 PLN

Wyprzedane

[Zobacz produkt w sklepie](#)



Ceramiczny kamień wodny do ostrzenia noży, dwustronny, wyprodukowany w Japonii. Gradacja 800/6000. Ostrzenie tylko na mokro, kamień należy zanurzyć w wodzie na ok 15 minut przed ostrzeniem i polewać wodą w czasie ostrzenia. Nie używać oleju do ostrzenia na tym kamieniu. Ostrzenie powinno odbywać się tylko na idealnie prostych płaszczyznach kamienia, jeśli kamień posiada nierówności należy go przed ostrzeniem wyrównać. Ostrzenie powinno odbywać się w odpowiedniej kolejności gradacji kamieni:

Ostrzenie wstępne: 600-800

Doostrzenie: 1000-1500

Polerowanie: 6000-8000

Parametry produktu:

- Gradacja: 800/6000
- Wymiary: 18,5 x 6,5 x 2,5 cm

Wyprzedane