



KAI Shun Combi Whetstone 300/1000 – Japońska Ostrzałka do Noży

Indeks: **768028** Producent: **Kai Europe** Kod producenta: **DM0708**

Cena: **331.83 zł**

Opis

KAI Shun kamień szlifierski kombi, ziarnistość: 300/1000 – japońska ostrzałka do noży, szlif podstawowy i precyzyjny, kamień szlifierski 300 1000, kamień do ostrzenia noży Whetstone, wymiary: 18,4 x

Producent: Kai Europe

- Doświadcz jakości i precyzji z osetką KAI Shun Combi. Dzięki wymiarom 18,4 x 6,2 x 2,8 cm, ta japońska ostrzałka do noży oferuje podwójną ziarnistość 300/1000. Idealnie nadaje się do precyzyjnego i grubego ostrzenia, wyprodukowana z wysokiej jakości materiałów dla najlepszej możliwej trwałości.
- Kamień szlifierski KAI to wszechstronny talent w Twojej kuchni. Idealnie nadaje się do ostrzenia noży kuchennych i kuchennych oraz innych narzędzi tnących. Dwustronność umożliwia zarówno szlifowanie gruboziarniste, jak i delikatne polerowanie, dzięki czemu można go stosować w każdej sytuacji.
- Rozpocznij od zanurzenia kamienia w wodzie na około 5-10 minut, aż pęcherzyki powietrza nie będą się już pojawiać. Gwarantuje to, że kamień jest całkowicie nasycony wodą, co jest niezbędne do skutecznego ostrzenia. Po namoczeniu umieść kamień na antypoślizgowej podkładce i rozpocznij proces szlifowania.
- Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy rozpocząć ostrzenie od strony grubej (ziarnistość 300) do ostrzenia podstawowego. Przesuwaj nóż pod kątem około 15 stopni wzdłuż kamienia. Następnie przejdź na drobniejszą stronę (ziarnistość 1000) w celu dokładnego szlifowania.
- Znany ze swojej wiedzy w tradycyjnej japońskiej sztuce kowalskiej, KAI łączy w sobie ponadczasowe wzornictwo z nowoczesną technologią, aby dostarczać produkty o niezrównanej jakości i trwałości. Ten kamień szlifierski jest doskonałym przykładem zaangażowania KAI Shun w japońską tradycję.
- **waga przedmiotu:** 1.742 pounds
- **punkt znaku wypunktowania:** Doświadcz jakości i precyzji z osetką KAI Shun Combi. Dzięki wymiarom 18,4 x 6,2 x 2,8 cm, ta japońska ostrzałka do noży oferuje podwójną ziarnistość 300/1000. Idealnie nadaje się do precyzyjnego i grubego ostrzenia, wyprodukowana z wysokiej jakości materiałów dla najlepszej możliwej trwałości., Kamień szlifierski KAI to wszechstronny talent w Twojej kuchni. Idealnie nadaje się do ostrzenia noży kuchennych i kuchennych oraz innych narzędzi tnących. Dwustronność umożliwia zarówno szlifowanie gruboziarniste, jak i delikatne polerowanie, dzięki czemu można go stosować w każdej sytuacji., Rozpocznij od zanurzenia kamienia w wodzie na około 5-10 minut, aż pęcherzyki powietrza nie będą się już pojawiać. Gwarantuje to, że kamień jest całkowicie nasycony wodą, co jest niezbędne do skutecznego ostrzenia. Po namoczeniu umieść kamień na antypoślizgowej podkładce i rozpocznij proces szlifowania., Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy rozpocząć ostrzenie od strony grubej (ziarnistość 300) do ostrzenia podstawowego. Przesuwaj nóż pod kątem około 15 stopni wzdłuż kamienia. Następnie przejdź na drobniejszą stronę (ziarnistość 1000) w celu dokładnego szlifowania., Znany ze swojej wiedzy w tradycyjnej japońskiej sztuce kowalskiej, KAI łączy w sobie ponadczasowe wzornictwo z nowoczesną technologią, aby dostarczać produkty o niezrównanej jakości i trwałości. Ten kamień szlifierski jest doskonałym przykładem zaangażowania KAI Shun w

japońską tradycję.

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** Shun
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 3 pounds
- **poziom opakowania:** unit
- **rozmiar:** Körnung 300/1000
- **numer części:** DM0708
- **producent:** Kai Europe
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 5062931305376, 3700973962516, 4901601556674, 5062931307394, 04901601556674
- **numer modelu:** DM0708
- **nazwa przedmiotu:** KAI Shun kamień szlifierski kombi, ziarnistość: 300/1000 – japońska ostrzałka do noży, szlif podstawowy i precyzyjny, kamień szlifierski 300 1000, kamień do ostrzenia noży Whetstone, wymiary: 18,4 x
- **data uruchomienia strony produktu:** 2009-09-03T07:54:30.000-00:00
- **Nazwa modelu:** Combination Whetstone, 300, 1000
- **kolor:** czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.82 kilograms
- **zalecane węzły przeglądania:** 26968911031
- **materiał:** Ceramika

Parametry

Waga	1,742 lbs
Materiał	Ceramika
Rozmiar	Körnung 300/1000
Model	DM0708
Ilość w opakowaniu	1
Kolor	Czarny

Zdjęcia



かつて、日本の食卓文化で大切にされた「走り、旬、名残り」。
関の刃物スピリットと最先端テクノロジーから、
"旬"がある日本にふさわしい包丁が生まれました。



美

「旬」の表面には、美しい波紋のようなダマスカス模様のClassicシリーズ、エッチングによる繊細な模様を施したPro匠シリーズなど、様々な意匠を凝らしています。貝印独自の技術により、デザイン性と高品質を実現する美しい包丁に仕上がりました。



鋭

コバルトを配合したVG材を芯材にした積層鍛造による多層鋼など、家庭用の中でも最高峰の高硬度、高靱性、耐摩耗性の素材を採用。鋭い切れ味を長く保つことができます。ハンドルは耐久性に優れた、手になじみやすい素材、形状を採用しています。



精

100年を超える歴史の中で培われた独自の刃付け技術により、滑らかで鋭い切れ味を実現し、食材本来の旨味を生かします。また、刃物の街 岐阜県関市に息づく使い手の使いやすさを追求する「野鍛冶の精神」を受け継ぎ、職人の手作業より細部にまでこだわる高い品質を維持しています。



匠

「旬」はナイフ業界最高峰のアワードといわれる「Knife Of The Year」の"Kitchen Knife of the Year"部門を過去10回受賞するなど、世界的にもその品質とデザインは高く評価をされています。ミシュランレストランシェフなど国内外のプロにも認められている品質で、世界中に愛用者を広げています。