

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/dellinger-kamien-wodny-10006000-p-5047.html>



Dellinger - kamień wodny #1000/#6000

Kod producenta	SXL-STONE
Producent	Dellinger

Opis produktu

Najwyższej jakości tradycyjny japoński kamień firmy Dellinger o gradacji #1000#6000. Tym kamieniem z łatwością naostrzysz każdy tępy nóż, a stroną o ziarnistości #6000 zapewnisz sobie długotrwałą ostrość twojego noża. Dzięki zastosowaniu tego kamienia noże będą zachowywały długi czas swą niezwykłą ostrość. Noże na kamieniach ostrzemy pod kątem 15-20 stopni. Do kamienia dołączona jest podstawka oraz nakładka na nóż utrzymująca kąt ostrzenia.

Ziarnistość: #1000 / #6000

Wymiary:

Długość: 180mm
Szerokość: 60 mm
Wysokość: 30 mm

Film instruktażowy ostrzenia japońskich noży dostępny jest w zakładce *Klipy filmowe*.

Made in China