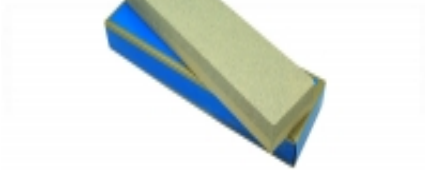


Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kamien-naprawczy-taisan-180320-p-5031.html>

Kamień naprawczy Taisan #180/#320



Kod producenta	A6705
Producent	Taisan

Opis produktu

Kamień wykonany z węgla krzemu o gradacji #180#320. Tym kamieniem z łatwością naprawisz wyszczerbione ostrze stroną o ziarnistości #180, a stroną o ziarnistości #320 wygładzisz krawędź tnącą twojego noża. Noże na kamieniach ostrzemy pod kątem 15-20 stopni. Patrz instrukcja ostrzenia.

Ziarnistość: # 180 / #320

Wymiary:

Długość: 200 mm
Szerokość: 52 mm
Wysokość: 25 mm

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

Made in China