

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kamien-wodny-king-1000-p-2309.html>

Kamień wodny KING #1000



Numer katalogowy	4114
Kod producenta	K-45
Producent	King

Opis produktu

Najwyższej jakości tradycyjny japoński kamień firmy King o standardowej gradacji #1000. Dzięki zastosowaniu tego kamienia noże będą zachowywały długi czas swą niezwykłą ostrość. Noże na kamieniach ostrzemy pod kątem 15-20 stopni. Patrz instrukcja ostrzenia.

Ziarnistość: # 1000

Długość: 176 mm

Szerokość: 52 mm

Wysokość: 15 mm

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

Made in Japan