

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kamien-wodny-king-1000-p-2312.html>

Kamień wodny KING #1000



Numer katalogowy	4111
Producent	King

Opis produktu

Najwyższej jakości tradycyjny japoński kamień firmy King o standardowej gradacji #1000, w rozmiarze L. 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

Wymiary:

Długość: 209 mm
Szerokość: 70 mm
Wysokość: 60 mm

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

Made in Matsunaga, in Osaka JAPAN