

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kamien-wodny-king-6000-p-2337.html>

Kamień wodny KING #6000



Dostępność	Niedostępny
Numer katalogowy	4785
Kod producenta	S-1
Producent	King

Opis produktu

Najwyższej jakości tradycyjny japoński kamień firmy King o gradacji #6000. 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: # 6000

Długość: 210 mm

Szerokość: 73 mm

Wysokość: 22 mm

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

Made in Japan