

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kamien-wodny-suehiro-10003000-p-2310.html>

Kamień wodny Suehiro #1000/#3000



Numer katalogowy	4787
Kod producenta	2500-DP
Producent	Suehiro

Opis produktu

Kamienie typu combi (dwustronne) #1000/#3000 służą do perfekcyjnego ostrzenia noży japońskich. Dzięki zastosowaniu tego kamienia noże będą zachowywały długi czas swą niezwykłą ostrość. Noże na kamieniach ostrzymy pod kątem 15-20 stopni. Patrz instrukcja ostrzenia.

Stronę o ziarnistości #3000 stosujemy po ostrzeniu na stronie o ziarnistości #1000.

Ziarnistość: # 1000 / #3000

Długość: 185 mm
Szerokość: 60 mm
Wysokość: 20 mm

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

Made in Japan