

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kamien-wodny-suehiro-3000-p-2327.html>

## Kamień wodny Suehiro #3000



|                  |                |
|------------------|----------------|
| Numer katalogowy | <b>4788</b>    |
| Kod producenta   | <b>33Y</b>     |
| Producent        | <b>Suehiro</b> |

### Opis produktu

Najwyższej jakości tradycyjny japoński kamień firmy Suehiro o standardowej gradacji #3000. 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: # 3000

---

Długość: 180 mm

Szerokość: 60 mm

Wysokość: 20 mm

---

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

---

**Made in Japan**