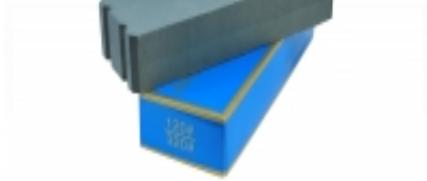


Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kamien-wodny-taisan-xl-120320-p-5034.html>

Kamień wodny Taisan XL #120/#320



Kod producenta	A6706
Producent	Taisan

Opis produktu

Kamień wykonany z węgla krzemu o gradacji #120#320. Tym kamieniem z łatwością naprawisz wyszczerbione ostrze stroną o ziarnistości #120, a stroną o ziarnistości #320 wygładzisz krawędź tnącą twojego noża. Noże na kamieniach ostrzemy pod kątem 15-20 stopni. Patrz instrukcja ostrzenia.

Ziarnistość: # 120 / #320

Wymiary:

Długość: 215 mm
Szerokość: 73 mm
Wysokość: 42 mm

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

Made in China