

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/naniwa-kamien-wodny-1000-zaokraglony-p-5049.html>



Naniwa - kamień wodny #1000 zaokrąglony

Kod producenta	QA-0361
Producent	Naniwa

Opis produktu

Najwyższej jakości tradycyjny japoński kamień firmy Naniwa o standardowej gradacji #1000. Dzięki zastosowaniu tego kamienia noże będą zachowywały długi czas swą niezwykłą ostrość. Ze względu na zaokrąglony kształt kamienia szlifierskiego nadaje się również do szlifowania zakrzywionych ostrzy lub nożyczek.

Ziarnistość: # 1000

Wymiary:

Długość: 133 mm

Szerokość: 28 mm

Wysokość: 20 mm

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

Made in Japan