TOJIRO - kamień wodny #1000

Kod producenta	**F-431**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Najwyższej jakości tradycyjny japoński kamień do ostrzenia noży firmy Tojiro o standardowej gradacji #1000. Dzięki zastosowaniu tego kamienia noże będą zachowywały długi czas swą niezwykłą ostrość. Noże na kamieniach ostrzymy pod kątem 15-20 stopni. Patrz instrukcja ostrzenia.

Ziarnistość: # 1000

Wymiary:
Długość: 175 mm
Szerokość: 55 mm
Wysokość: 17 mm
Waga: 420 g

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

Made in Japan