

# TOJIRO - kamień wodny #1000/#3000

| | |
|---|---|
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Kod producenta | **F-433** |
| Kod EAN | **4960375014339** |
| Producent | **Tojiro** |

## Opis produktu

Najwyższej jakości tradycyjny japoński kamień firmy Tojiro o gradacji #1000#3000. Tym kamieniem z łatwością naostrzysz każdy tępy nóż a stroną o ziarnistości #3000 zapewnisz sobie długotrwałą ostrość twojego noża. 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 / #3000

**Wymiary:**
Długość: 175 mm
Szerokość: 55 mm
Wysokość: 25 mm
Waga: 615 g

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

**Made in Japan**