

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-kamien-wodny-10003000-p-5036.html>



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