

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-kamien-wodny-4000-p-5038.html>

## TOJIRO - kamień wodny #4000



Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>F-454</b>
Kod EAN	<b>4960375014247</b>
Producent	<b>Tojiro</b>

### Opis produktu

Najwyższej jakości tradycyjny japoński kamień firmy Tojiro o gradacji #4000. 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: # 4000

#### **Wymiary:**

Długość: 175 mm  
Szerokość: 55 mm  
Wysokość: 17 mm  
Waga: 440 g

---

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

---

**Made in Japan**