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



TOJIRO - kamień wodny #4000

Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**F-454**
Kod EAN	**4960375014247**
Producent	**Tojiro**

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