

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