

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-dwustronny-naniwa-10003000-xl-p-2922.html>



## Kamień dwustronny Naniwa #1000#3000 XL

Cena	<b>398,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2800114</b>
Producent	<b>NANIWA</b>

### Opis produktu

Kamienie typu combi (dwustronne) #1000#3000 służą do perfekcyjnego ostrzenia noży japońskich. Dzięki zastosowaniu tego kamienia noże będą zachowywały długi czas swą niezwykłą ostrość. Noże na kamieniach ostrzymy pod kątem 15-20 stopni. Patrz instrukcja ostrzenia.

Stronę o ziarnistości #3000 stosujemy po ostrzeniu na stronie o ziarnistości #1000.

Ziarnistość: # 1000 / #3000

#### **Wymiary:**

Długość: 210 mm

Szerokość: 65 mm

Wysokość: 33 mm

Waga: 1600 g

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

**Made in Japan**