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



Kamień dwustronny Naniwa #1000#3000 XL

Cena	**399,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2800114**
Producent	**NANIWA**

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