

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



Kamień dwustronny Naniwa #1000#3000 XL

Cena	398,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
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