

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-king-deluxe-176x52x15mm-220-z-podstawka-p-7456.html>



## Kamień King Deluxe 176x52x15mm #220 z podstawką

Cena	<b>118,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2800045</b>
Producent	<b>KING</b>

### Opis produktu

Japoński kamień do ostrzenia King Deluxe **G-45B** o gradacji **#220**

Kamienie są najlepszym sposobem do szlifowania, ostrzenia i polerowania krawędzi tnącej. Taką metodę wykorzystują również japońskie manufaktury produkujące noże.

**Kamień ostrzący King Deluxe G-45B 220** to płaski kamień na planie prostokąta o wymiarach 176x52x15mm i gradacji (ilość ziaren, drobin ściernych na cm<sup>2</sup>) 220. Niska gradacja pozwala na szybką naprawę uszkodzonej krawędzi tnącej czy wyrównanie i wstępne naostrzenie mocno zaniedbanych ostrzy. Kamień został osadzony na podstawie z tworzywa wyposażonej w gumowe, antypoślizgowe stopki.

**King** to marka należąca do założonej w 1948 r. firmy MATSUNAGA STONE CO., LTD. która specjalizuje się w produkcji różnego rodzaju materiałów ściernych w tym kamieni do ostrzenia noży. Wysoka jakość oferowanych produktów sprawiła, że kamienie King są rozpoznawalne i wysoko cenione na całym świecie

**Wielkość:** 176x52x15mm

**Made in Japan**