Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-king-deluxe-176x52x15mm-4000-z-podstawa-p-7459.html



Kamień King Deluxe 176x52x15mm #4000 z podstawą

Cena	**128,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2800145**
Producent	**KING**

Opis produktu

Japoński kamień do ostrzenia **King Deluxe S-45B** o gradacji **#4000**

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

Wysokiej jakości kamień ostrzący **King Deluxe S-45B #4000** jest przeznaczony do końcowego wygładzania i polerowania ostrza. Materiałem w czystej postaci użytym do produkcji tych kamieni jest tritlenek diglinu Al2O3 (korund). Kamień o wymiarach **176x52x15mm** i gradacji (ilość ziaren, drobin ściernych na cm2) 4000, 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.

Ziarnistość: # 4000

Wymiary
Długość: 176 mm
Szerokość: 52 mm
Wysokość: 15 mm

W zakładce *Klipy filmowe* prezentujemy film instruujący jak należy ostrzyć japońskie noże.

Made in Japan