Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kamien-king-deluxe-f-3-185x62x15mm-4000-z-podstawa-p-7461.html



Kamień King Deluxe F-3 185x62x15mm #4000 z podstawą

Cena	**178,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2800003**
Producent	**KING**

Opis produktu

Japoński kamień do ostrzenia **King Deluxe F-3** 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 **F-3 #4000** jest przeznaczony do końcowego wygładzania i polerowania ostrza. Kamień o wymiarach 185x62x15 i gradacji (ilość ziaren, drobin ściernych na cm2) 4000, został osadzony na podstawie z tworzywa, wyposażonej w gumowe, antypoślizgowe stopki. Materiałem w czystej postaci użytym do produkcji tych kamieni jest tritlenek diglinu Al2O3 (korund).

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: # 6000

Wymiary
Długość: 185 mm
Szerokość: 62 mm
Wysokość: 15 mm

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

Made in Japan