

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-wodny-dellinger-10003000-p-7153.html>

Kamień wodny Dellinger #1000/#3000

Cena	179,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2003000
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Najwyższej jakości tradycyjny japoński kamień firmy Dellinger o gradacji #1000#3000. Tym kamieniem z łatwością naostrzysz każdy tępy nóż, a stroną o ziarnistości #3000 zapewnisz sobie długotrwałą ostrość twojego noża. Dzięki zastosowaniu tego kamienia noże będą zachowywały długi czas swą niezwykłą ostrość. Noże na kamieniach ostrzymy pod kątem 15-20 stopni. Do kamienia dołączona jest podstawka oraz nakładka na nóż utrzymująca kąt ostrzenia.

Ziarnistość: #1000 / #3000

Wymiary:

Długość: 180mm
Szerokość: 60 mm
Wysokość: 30 mm

Film instruktażowy ostrzenia japońskich noży dostępny jest w zakładce *Klipy filmowe*.

Made in China