

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

## Kamień wodny Dellinger #1000/#3000

Cena	<b>179,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2003000</b>
Producent	<b>DELLINGER</b>

### 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**