

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-wodny-dellinger-10006000-p-4651.html>



Kamień wodny Dellinger #1000/#6000

Cena	199,00 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2006000
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Najwyższej jakości tradycyjny japoński kamień firmy Dellinger o gradacji #1000#6000. Tym kamieniem z łatwością naostrzysz każdy tępy nóż, a stroną o ziarnistości #6000 zapewnisz sobie długotrwałą ostrość twojego noża. Dzięki zastosowaniu tego kamienia noże będą zachowywały długi czas swą niezwykłą ostrość. Noże na kamieniach ostrzemy pod kątem 15-20 stopni. Do kamienia dołączona jest podstawka oraz nakładka na nóż utrzymująca kąt ostrzenia.

Ziarnistość: #1000 / #6000

Wymiary:

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

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

Made in China