

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-wodny-naniwa-1000-p-2921.html>

## Kamień wodny Naniwa #1000



Cena	<b>149,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2800221</b>
Producent	<b>NANIWA</b>

### Opis produktu

Najwyższej jakości tradycyjny japoński kamień firmy Naniwa o standardowej gradacji #1000. Dzięki zastosowaniu tego kamienia noże będą zachowywały długi czas swą niezwykłą ostrość. Noże na kamieniach ostrzemy pod kątem 15-20 stopni. Patrz instrukcja ostrzenia.

Ziarnistość: # 1000

**Do kamienia jest dołączona pomoc do ostrzenia.**

Wymiary:

Długość: 185 mm

Szerokość: 65 mm

Wysokość: 15 mm

Waga: 650 g

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

**Japan Quality  
Made in Vietnam**