

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

Kamień wodny Naniwa #1000



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

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**