

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-wodny-taisan-10006000-p-6661.html>

Kamień wodny Taisan #1000/#6000



Cena	99,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	3506702
Producent	TAISAN

Opis produktu

Kamień o wysokiej gradacji **#1000/#6000**. Tym kamieniem z łatwością naostrzysz każdy tępy nóż, a stroną o ziarnistości **#6000** zapewnisz sobie długotrwałą ostrość twojego noża. Noże na kamieniach ostrzymy pod kątem 15-20 stopni. Patrz instrukcja ostrzenia.

Ziarnistość: **#1000/#6000**

Wymiary:

Długość: 175mm
Szerokość: 59 mm
Wysokość: 25 mm

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

Made in China