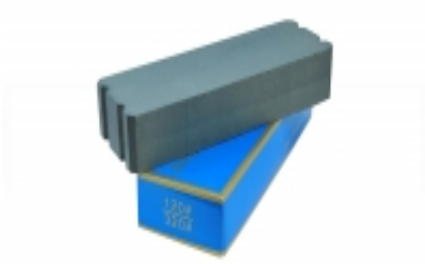


Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-wodny-taisan-120320-p-3917.html>

Kamień wodny Taisan #120/#320



Cena	59,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	3506706
Producent	TAISAN

Opis produktu

Kamień wykonany z węgla krzemu o gradacji #120#320. Tym kamieniem z łatwością naprawisz wyszczerbione ostrze stroną o ziarnistości #120, a stroną o ziarnistości #320 wygładzisz krawędź tnącą twojego noża. Noże na kamieniach ostrzymy pod kątem 15-20 stopni. Patrz instrukcja ostrzenia.

Ziarnistość: # 120 / #320

Wymiary:

Długość: 215 mm

Szerokość: 73 mm

Wysokość: 42 mm

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

Made in China