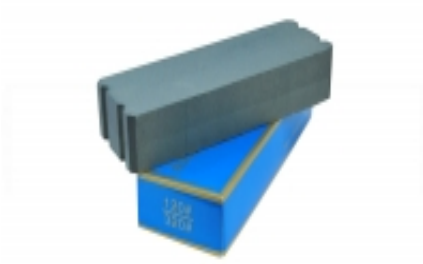


Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kamien-wodny-taisan-120320-p-3917.html>

## Kamień wodny Taisan #120/#320



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

### 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**