

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kochling-kamien-wodny-2401000-p-7391.html>

KOCHLING - kamień wodny #240/#1000

| | |
|------------------|-------------------|
| Cena | 178,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2401104 |
| Producent | KOCHLING |

Opis produktu

Najwyższej jakości kamień firmy Kochling o gradacji #240/#1000 wykonane z najlepszych materiałów zapewniają doskonały efekt przy niewielkim nakładzie pracy. Ziarnistość #240 umożliwia naprawę zniszczonych ostrzy, podczas gdy ziarnistością #1000 zapewnisz sobie długotrwałą ostrość swojego noża. Opcjonalnie można zakończyć ostrzenie kamieniem o gradacji #3000

Ziarnistość: # 240 / #1000

Wymiary:

Długość: 180 mm
Szerokość: 60 mm
Wysokość: 28 mm
Waga: 627 g
Podstawka

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