

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-kamien-wodny-1000-p-132.html>

## TOJIRO - kamień wodny #1000



Cena	<b>169,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2200431</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

### Opis produktu

Najwyższej jakości tradycyjny japoński kamień do ostrzenia noży firmy Tojiro o standardowej gradacji #1000. Dzięki zastosowaniu tego kamienia noże będą zachowywały długi czas swą niezwykłą ostrość. Noże na kamieniach ostrzymy pod kątem 15-20 stopni. Patrz instrukcja ostrzenia.

Ziarnistość: # 1000

#### **Wymiary:**

Długość: 175 mm  
Szerokość: 55 mm  
Wysokość: 17 mm  
Waga: 420 g

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

**Made in Japan**