Link do produktu: https://sushi-shop.pl/tojiro-kamien-wodny-10003000-p-130.html



TOJIRO - kamień wodny #1000/#3000

Cena	**279,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200433**
Producent	**TOJIRO**

Opis produktu

Najwyższej jakości tradycyjny japoński kamień firmy Tojiro o gradacji #1000#3000. Tym kamieniem z łatwością naostrzysz każdy tępy nóż a stroną o ziarnistości #3000 zapewnisz sobie długotrwałą ostrość twojego noża. 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 / #3000

Wymiary:
Długość: 175 mm
Szerokość: 55 mm
Wysokość: 25 mm
Waga: 615 g

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

Made in Japan