

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-kamien-wodny-2201000-p-830.html>



## TOJIRO - kamień wodny #220/#1000

Cena	<b>259,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2200432</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

### Opis produktu

Najwyższej jakości tradycyjny japoński kamień firmy Tojiro o gradacji #220#1000. Tym kamieniem z łatwością naprawisz zniszczone ostrze stroną o ziarnistości #220, a stroną o ziarnistości #1000 zapewnisz sobie długotrwałą ostrość twojego noża. Noże na kamieniach ostrzemy pod kątem 15-20 stopni. Patrz instrukcja ostrzenia.

Ziarnistość: # 220 / #1000

#### **Wymiary:**

Długość: 175 mm  
Szerokość: 55 mm  
Wysokość: 25 mm  
Waga: 500 g

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

**Made in Japan**