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



TOJIRO - kamień wodny #220/#1000

Cena	**259,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200432**
Producent	**TOJIRO**

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 ostrzymy 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