

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-kamien-wodny-1000-p-5035.html>

TOJIRO - kamień wodny #1000



Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	F-431
Kod EAN	4960375014315
Producent	Tojiro

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