

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-kamien-wodny-10003000-p-5036.html>

## TOJIRO - kamień wodny #1000/#3000

Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>F-433</b>
Kod EAN	<b>4960375014339</b>
Producent	<b>Tojiro</b>

### 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**