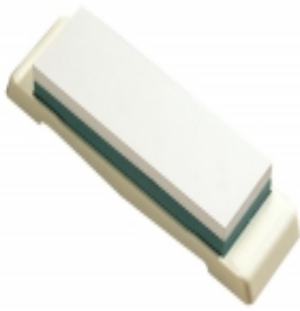


Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-kamien-wodny-2201000-p-5037.html>



## TOJIRO - kamień wodny #220/#1000

Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>F-432</b>
Kod EAN	<b>4960375014322</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 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**