

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/japonski-kamien-do-ostrzenia-nozy-ziarnistosc-2801000-p-56842.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Japoński kamień do ostrzenia noży ziarnistość 280/1000

Cena	315,84 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1026083
Kod producenta	1026083
Kod EAN	8711369845134

Opis produktu

Japoński kamień do ostrzenia noży ziarnistość 280/1000 to idealne rozwiązanie dla każdej gastronomii, które zapewnia utrzymanie ostrych noży. Kamień jest dwustronny, co oznacza, że łączy w sobie dwie różne ziarnistości: 280, która służy do szlifowania i regeneracji krawędzi ostrzy, oraz 1000, idealną do podstawowego ostrzenia noży. Przed użyciem wystarczy zmoczyć kamień wodą, co ułatwia jego działanie.

Cechy produktu:

- 2 stopnie ziarnistości w 1 kamieniu
- Nie wymaga specjalnej konserwacji
- Wygodny uchwyt

Parametry techniczne:

- Nr katalogowy: **845134**
- Stan artykułu: **Nowy**
- Długość: **180 mm**
- Wysokość: **40 mm**
- Szerokość: **50 mm**
- Waga: **0.52 kg**

W zestawie:

- Japoński kamień do ostrzenia noży