



**Japoński kamień do ostrzenia HENDI by Naniwa,
Ziarnistość: 220/1000, 185x65x30mm HENDI 820667**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 820667

Cechy produktu

Długość (mm): 185

Szerokość (mm): 65

Wysokość (mm): 30

Waga netto (kg): 0.9

Główne materiały: Inne

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Japoński kamień do ostrzenia HENDI by Naniwa to produkt, dzięki któremu noże kuchenne mogą być zawsze ostre jak nowe. Ostrzałka jest dwustronna i łączy 2 płytki o 2 różnych ziarnistościach. Do wyboru dwa modele o różnych ziarnistościach.

Dwustronny kamień składa się z 2 płytek o 2 różnych ziarnistościach:

220/1000 (820667)

1000/3000 (820674)

Ziarnistość kamienia - przeznaczenie:

220: szlifowanie oraz regeneracja krawędzi ostrzy

1000: ostrzenie podstawowe ostrzy

3000: polerowanie i wykańczanie krawędzi ostrza

Przed użyciem należy zmoczyć kamień wodą

W zestawie z pojemnikiem z tworzywa sztucznego do bezpiecznego przechowywania kamienia