



Japoński kamień do ostrzenia by Naniwa, 185x65x30mm HENDI 820667

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 820667

Cechy produktu

Wymiary (mm): 185x65x30

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