



Kamień OUKA 3000 - Profesjonalne Ostrzenie Noży Kuchennych

Indeks: **694418** Producent: **Sonstige** Kod producenta: **EBM-6667000**

Cena: 305.45 zł

Opis

kamień; japoński; noży; kuchenny; nóż; ziarnistość; 3000; ostrzenia; suehiro; wyprodukowano; cerax; ostrzenie; japonii; szlifierski

Producent: sonstige

Profesjonalny kamień szlifierski OUKA ziarnistość 3000 to doskonałe narzędzie do ostrzenia noży kuchennych. Wyprodukowany w Japonii, kamień ten cechuje się wysoką jakością i trwałością, co zapewnia zadowolenie użytkownikowi. Jego ziarnistość 3000 pozwala uzyskać bardzo cienką krawędź, idealną zarówno dla profesjonalistów, jak i użytkowników domowych.

Kamień nagura dołączony do zestawu jest syntetycznym kamieniem szlifierskim, który służy do czyszczenia powierzchni kamieni szlifierskich oraz do produkcji delikatnej pasty polerskiej. Rozmiar kamienia wynosi 206 × 73 × 23 mm, a jego waga to 900 g.

Ten profesjonalny kamień szlifierski OUKA 3000 to niezbędne narzędzie dla miłośników kuchni japońskiej. Dzięki wysokiej jakości materiałom i precyzyjnemu ostrzeniu, zapewnia doskonałe efekty podczas pracy z nożami. Odkryj tajemnicę japońskiego ostrzenia z kamieniem OUKA 3000!

Parametry

Ziarnistość	3000
Wymiary	206 × 73 × 23 mm
Waga	900 g
Kraj produkcji	Japonia