



MITSUMOTO SAKARI Japoński kamień do ostrzenia noży 1000/3000 z podstawą antypoślizgową

Indeks: **872129** Producent: **MITSUMOTO SAKARI** Kod producenta: **MS-656-IT**

Cena: 342.54 zł

Opis

MITSUMOTO SAKARI Japoński kamień do ostrzenia noży, ziarnistość 1000/3000 Profesjonalny kuchenny kamień do ostrzenia z gumową antypoślizgową podstawą TPR Ostrzałka do noży

Producent: MITSUMOTO SAKARI

Profesjonalny kamień do ostrzenia noży, który zapewnia szybkie przywracanie ostrości bez uszkodzania noża. Idealny do ostrzenia otwartych krawędzi i naprawy stępionych noży. Dwustronny kamień o ziarnistości 1000/3000 zapewnia doskonałą wydajność szlifowania.

Ostrzałka do noży marki MITSUMOTO SAKARI to niezbędne narzędzie w każdej kuchni. Wykonana z białego korundu, charakteryzuje się wysoką wytrzymałością i odpornością na ścieranie. Zamocowana na gumowej podstawie TPR dla dodatkowej antypoślizgowości.

Uniwersalny kamień do ostrzenia noży, który sprawdzi się zarówno w domowej kuchni, jak i w profesjonalnym zastosowaniu. Doskonały prezent dla miłośników gotowania. Ostrzałka MITSUMOTO SAKARI to gwarancja wysokiej jakości przyborów kuchennych.

- [Profesjonalna japońska ostrzałka do noży] Profesjonalny kamień do ostrzenia noży wykonany z białego korundu (tlenku glinu), wykorzystujący cechy twardości białego korundu, dobrą odporność na ścieranie i wysoką wytrzymałość, dzięki czemu ten dwustronny kamień do ostrzenia jest bardziej trwały. Silna zdolność szlifowania, szybko przywraca ostrość noży, nie uszkodzając noża.
- [Dwustronny kamień do ostrzenia noży] Ta profesjonalna ostrzałka do noży ma doskonałą zdolność usuwania żelaza i może być ostrzona przez zanurzenie w wodzie, bez konieczności moczenia w wodzie, wygodnie i szybko. Zestaw kamieni ostrzących jest wyposażony w dwustronne (ziarnistość 1000/3000) wysokiej jakości kamienie ostrzące o doskonałej wydajności szlifowania. Kamień o ziarnistości 1000 służy do ostrzenia otwartych krawędzi lub naprawy stępionych noży, natomiast kamień o ziarnistości 3000 służy do zwykłego ostrzenia.
- [Gumowa podstawa antypoślizgowa TPR] Japoński kamień ostrzący jest zamocowany na gumowej podstawie TPR, materiał ten ma dobrą sprężystość i odporność na zużycie, doskonałą antypoślizgowość i amortyzację, nawet jeśli mocno ostrzysz noże, nadal możesz je bezpiecznie naostrzyć i upewnić się, że kamień ostrzący pozostaje na miejscu podczas ostrzenia noży.
- [Uniwersalny kamień do ostrzenia noży] Trwały i profesjonalny kamień do ostrzenia noży jest niezbędnym narzędziem w każdej kuchni. Umożliwia ostrzenie wszelkiego rodzaju sztuców i noży, takich jak domowe zestawy noży

kuchennych, profesjonalne noże szefa kuchni, noże do owoców, nożyczki i inne przedmioty kuchenne. Pięknie zapakowana ostrzałka do noży może być również używana jako prezent dla przyjaciół i rodziny, którzy uwielbiają gotować.

- [Obietnica produktu] Każdy element wykwinnych przyborów kuchennych MITSUMOTO SAKARI jest starannie wykonany, aby zapewnić wysokiej jakości przybory kuchenne dzięki zastosowaniu zaawansowanych nowoczesnych materiałów i technologii przy jednoczesnym zachowaniu tradycyjnego procesu kucia.

- **nazwa typu elementu:** Ręczne ostrzałki do noży
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.97 kilograms
- **producent:** MITSUMOTO SAKARI
- **waga przedmiotu:** 573 grams
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 0710329622776, 710329622776
- **zalecane węzły przeglądania:** 26968911031
- **punkt znaku wypunktowania:** [Profesjonalna japońska ostrzałka do noży] Profesjonalny kamień do ostrzenia noży wykonany z białego korundu (tlenku glinu), wykorzystujący cechy twardości białego korundu, dobrą odporność na ścieranie i wysoką wytrzymałość, dzięki czemu ten dwustronny kamień do ostrzenia jest bardziej trwały. Silna zdolność szlifowania, szybko przywraca ostrość noży, nie uszkadzając noża., [Dwustronny kamień do ostrzenia noży] Ta profesjonalna ostrzałka do noży ma doskonałą zdolność usuwania żelaza i może być ostrzona przez zanurzenie w wodzie, bez konieczności moczenia w wodzie, wygodnie i szybko. Zestaw kamieni ostrzących jest wyposażony w dwustronne (ziarnistość 1000/3000) wysokiej jakości kamienie ostrzące o doskonałej wydajności szlifowania. Kamień o ziarnistości 1000 służy do ostrzenia otwartych krawędzi lub naprawy stępionych noży, natomiast kamień o ziarnistości 3000 służy do zwykłego ostrzenia., [Gumowa podstawa antypoślizgowa TPR] Japoński kamień ostrzący jest zamocowany na gumowej podstawie TPR, materiał ten ma dobrą sprężystość i odporność na zużycie, doskonałą antypoślizgowość i amortyzację, nawet jeśli mocno ostrzysz noże, nadal możesz je bezpiecznie naostrzyć i upewnić się, że kamień ostrzący pozostaje na miejscu podczas ostrzenia noży., [Uniwersalny kamień do ostrzenia noży] Trwały i profesjonalny kamień do ostrzenia noży jest niezbędnym narzędziem w każdej kuchni. Umożliwia ostrzenie wszelkiego rodzaju sztućców i noży, takich jak domowe zestawy noży kuchennych, profesjonalne noże szefa kuchni, noże do owoców, nożyczki i inne przedmioty kuchenne. Pięknie zapakowana ostrzałka do noży może być również używana jako prezent dla przyjaciół i rodziny, którzy uwielbiają gotować., [Obietnica produktu] Każdy element wykwinnych przyborów kuchennych MITSUMOTO SAKARI jest starannie wykonany, aby zapewnić wysokiej jakości przybory kuchenne dzięki zastosowaniu zaawansowanych nowoczesnych materiałów i technologii przy jednoczesnym zachowaniu tradycyjnego procesu kucia.
- **numer modelu:** MS-656-IT
- **Opis produktu:** [Profesjonalna japońska ostrzałka do noży] Profesjonalny kamień do ostrzenia noży wykonany z białego korundu (tlenku glinu), wykorzystujący cechy twardości białego korundu, dobrą odporność na ścieranie i wysoką wytrzymałość, dzięki czemu ten dwustronny kamień do ostrzenia jest bardziej trwały. Silna zdolność szlifowania, szybko przywraca ostrość noży, nie uszkadzając noża.
- **marka:** MITSUMOTO SAKARI
- **nazwa przedmiotu:** MITSUMOTO SAKARI Japoński kamień do ostrzenia noży, ziarnistość 1000/3000 Profesjonalny kuchenny kamień do ostrzenia z gumową antypoślizgową podstawą TPR Ostrzałka do noży
- **data uruchomienia strony produktu:** 2023-10-30T03:03:50.616Z
- **rozmiar:** no size
- **materiał:** Aluminium

Parametry

Rodzaj	Ostrzałka do noży
Zalecane zastosowanie	Kuchnia, gastronomia
Waga kamienia	573 gramm

Wymiary

Brak określonych wymiarów

Produkcja

Japonia

Zdjęcia

