



Zestaw Kamieni Szlifierskich SHAPTON Ha No Kuromaku - Komplet Profesjonalny

Indeks: **688879** Producent: **Shapton** Kod producenta: **NARYNAA**

Cena: **1,523.69 zł**

Opis

SHAPTON Ha No Kuromaku ceramiczny kamień szlifierski (zestaw F) średni ziarnistość (#1000) + drobna ziarnistość (#5000) + drobna ziarnistość (#8000) + bardzo cienka ziarnistość (#12000) + ściereczka kuchenna firmy Shapton
Producent: Shapton

Zestaw ceramicznych kamieni szlifierskich Shapton to idealna propozycja dla miłośników wysokiej jakości narzędzi. Kamienie o różnych ziarnistościach pozwalają precyzyjnie ostrzyć noże kuchenne, narzędzia czy nawet noże do sushi. Kamienie są przechowywane w wentylowanych skrzynkach z tworzywa sztucznego, które dodatkowo pełnią funkcję uchwytów. Powierzchnia robocza kamieni zapewnia wygodną i stabilną pracę.

Każdy kamień w zestawie ma inną ziarnistość, począwszy od średniej (#1000) aż po bardzo cienką (#12000). Dzięki temu można zapewnić odpowiednie wykończenie ostrza. Zestaw zawiera również ściereczkę kuchenną marki Shapton, ułatwiającą utrzymanie kamieni w idealnym stanie.

Zestaw ceramicznych kamieni szlifierskich Shapton to niezbędne narzędzie dla osób dbających o ostrość i precyzję swoich narzędzi. Wyjątkowa jakość kamieni oraz praktyczne rozwiązania sprawiają, że praca z nimi staje się przyjemnością. Ostrzenie narzędzi staje się prostsze i bardziej efektywne, co pozwala cieszyć się doskonałymi rezultatami.

- Idealny zestaw kamienia szlifierskiego! Dobry wybór na nóż kuchenny, precyzyjne narzędzie, nóż do sushi i tak dalej
- Średniej ziarnistości (#1000) stosuje się również do ziarnistości / drobnej ziarnistości (#5000, #8000) i bardzo drobnej ziarnistości (#12000) dobrze nadaje się do wykończenia
- Kamienie są barwione odpowiednimi wentylowanymi skrzynkami z tworzywa sztucznego, które służą również jako uchwyty na kamienie
- Powierzchnia robocza: 20 cm x 6 cm x 1/2 cm. (210 ~ 70 ~ 15 mm)
- **waga przedmiotu:** 1.1 pounds
- **punkt znaku wypunktowania:** Idealny zestaw kamienia szlifierskiego! Dobry wybór na nóż kuchenny, precyzyjne narzędzie, nóż do sushi i tak dalej, Średniej ziarnistości (#1000) stosuje się również do ziarnistości / drobnej ziarnistości (#5000, #8000) i bardzo drobnej ziarnistości (#12000) dobrze nadaje się do wykończenia, Kamienie są barwione odpowiednimi wentylowanymi skrzynkami z tworzywa sztucznego, które służą również jako uchwyty na kamienie, Powierzchnia robocza: 20 cm x 6 cm x 1/2 cm. (210 ~ 70 ~ 15 mm)
- **Opis produktu:** Idealny zestaw kamienia szlifierskiego! Dobry wybór do noża kuchennego, precyzyjnego narzędzia, noża do sushi i tak dalej; średnia ziarnistość (#1000) jest również stosowana do ziarnistości / drobnej ziarnistości

(#5000, #800) i bardzo drobnej ziarnistości (#12000) jest dobra do wykończenia; kamienie są kolorowe z odpowiednimi wentylowanymi plastikowymi pudełkami, które służą również jako uchwyty na kamienie; powierzchnia robocza: 8-1/4 x 5 x 1/2 cm. (210 ? 70 ? 15 mm); jest wyposażony w zwilżoną ściereczkę kuchenną.

- **marka:** Shapton
- **ogólne słowo kluczowe:** tool;mitt;Stone;power;home;rock;powerfulness;hand;stone
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 641022545102, 735343718199, 793842625639, 0735343718199, 0793842625639, 0641022545102
- **numer części:** NARYNAA
- **kolor:** wielobarwny
- **waga opakowania przedmiotu:** 2.839 kilograms
- **producent:** Shapton
- **zalecane węzły przeglądania:** 20785639031
- **numer modelu:** NARYNAA
- **nazwa przedmiotu:** SHAPTON Ha No Kuromaku ceramiczny kamień szlifierski (zestaw F) średni ziarnistość (#1000) + drobna ziarnistość (#5000) + drobna ziarnistość (#8000) + bardzo cienka ziarnistość (#12000) + ściereczka kuchenna firmy Shapton
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-12-22T12:42:46.056Z
- **materiał:** ceramika

Parametry

Materiał	Ceramika
Waga	1.1 lbs
Zalecane zastosowania	Ostrzenie noży kuchennych, narzędzi, noży do sushi
Wymiary kamieni	20 cm x 6 cm x 1/2 cm

Zdjęcia



