

Link do produktu: <https://bykmiaciak.pl/japonski-kamien-do-ostrzenia-nozy-naniwa-ziarnistosc-2201000-hendi-820667-p-7816.html>

Japoński kamień do ostrzenia noży Naniwa ziarnistość 220/1000 - Hendi



Cena brutto	93,39 zł
Cena netto	75,93 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	BK-011521
Kod producenta	820667
Kod EAN	8711369820667

Opis produktu

Japoński kamień do ostrzenia HENDI by Naniwa, służy do ostrzenia noży. Ostrzałka jest dwustronna i łączy dwie płytki o różnych ziarnistościach (220 / 1000). Ziarnistość 220 służy do szlifowania oraz regeneracji krawędzi ostrza, a ziarnistość 1000 posłuży do naostrzenia podstawy ostrza. Przed użyciem należy zmoczyć kamień. W celu bezpiecznego przechowywania w zestawie dołączony jest pojemnik z tworzywa sztucznego.

Cechy produktu:

- Dwa stopnie ziarnistości,
- Pełna kontrola nad ostrzem,
- Pojemnik do przechowywania w zestawie,
- Nie wymaga specjalnej konserwacji,

Parametry techniczne:

- Nr katalogowy - **820667**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Wysokość [mm] - **30**
- Długość [mm] - **185**
- Szerokość [mm] - **65**
- Waga [kg] - **0.9**
- Ziarnistość - **220 / 1000**

W zestawie:

- Kamień do ostrzenia
- Pojemnik do przechowywania

Oznaczenia produktu: MPN: 820667; EAN: 8711369820667.