

JAPANSK SLIPESTEIN SLIPEOVERFLATE 220/1000

SKU: MP-820667
kr 1021

Kategorier: Japansk kjøkkenkniv

PRODUKTBESKRIVELSE

Den dobbeltsidige steinen består av 2 plater med 2 forskjellige kornstørrelser: 220/1000.Steinkorn, med dens formål:220: bladkantsliping og regenerering.1000: grunnleggende knivsliping.Fukt steinen med vann før bruk.Settet inkluderer en plastboks for sikker oppbevaring.

Type	Slipeoverflate 220/1000