



## KNIVSLIPER, JAPANSK 1000/280

**SKU:** MP-845134

**kr 1543**

---

**Kategorier:** [Knivsliper](#)

### PRODUKTBESKRIVELSE

HENDI japansk slipestein er et produkt som kan holde kjøkkenknivene dine skarpe som nye. Slipesteinen er dobbeltsidig – den kombinerer to plater med forskjellige kornstørrelser. Den har også et praktisk grep. Den dobbeltsidige steinen består av to plater med forskjellige kornstørrelser: 280/1000. Formålet med slipesteinen:- 280: sliping og regenerering av bladkanten,- 1000: grunnleggende bladsliping. Fukt steinen med vann før bruk.