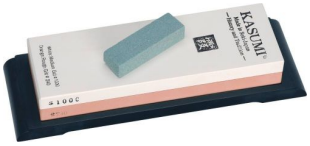
0300001195

Pierre à aiguiser Kasumi Universelle

Pierre à aiguiser Kasumi 240/1000 : idéale pour tous les types d'entretien.

Kasumi



Les pierres à aiguiser Kasumi sont mondialement réputées pour leur qualité.

Cette pierre sert à l'aiguisage correctif et à l'entretien régulier de n'importe quel couteau japonais.

Cela inclut tous les couteaux Kasumi, mais aussi Chroma et toutes les autres marques japonaises ou européennes.

Spécificités :

- Le grain de 1000 sert à l'entretien régulier, de façon préventive avant que le couteau ne coupe plus.
- Le grain de 240 est plus abrasif pour rectification d'une lame entièrement émoussée, avant passage sur le côté 1000.
- La pierre est livrée avec un support d'aiguisage et une pierre de surfaçage.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	2.5 cm
Longueur	18 cm

largeur	6.2 cm
Matière	Pierre céramique grain médian

Produit de la même gamme	
0300001195	Pierre a aiguiser universelle
0300001203	Pierre a aiguiser haiku
0300001214	Pierre bi-face grain 3000-8000
0300001215	Pierre bi face grain 1000-3000

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques