

Pierre à Aiguiser Japonaise Grain 1000/3000

HN820674



Cette **Pierre à Aiguiser Japonaise Grain 1000/3000** est idéale pour les professionnels de la restauration. Elle mesure 185 mm de long, 65 mm de profondeur et 30 mm de haut. Elle est parfaite pour garder vos couteaux de cuisine aussi tranchants qu'à l'état neuf.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 185

Profondeur (mm) : 65

Hauteur (mm) : 30

Grain de la Pierre : 1000/3000

Informations Logistiques :

Largeur : 80 mm

Profondeur : 50 mm

Hauteur : 220 mm