

SCHLEIFSTEIN NANIWA 220/1000 cm.18,5x6,5x3

SCHLEIFSTEIN MIT RECHTECKIGER FORM MIT ZWEI MEDAILLEN MIT DOPPELKORN - Naniwa 220/1000



SOLUZIONI FOODSERVICE

Kombinierter Schleifstein, Körnung 220/1000.

Die 220er Seite ist ideal für die Schrappphase und für die erste Einstellung des Drahtes, während die 1000er Seite ideal zum Schärfen ist.

Der Stein wird in einer Kunststoffbox geliefert, die auch als dient eine Basis zum Schärfen.

18,5 x 6,5 x 3 cm