

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 20/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

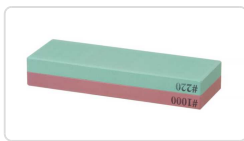
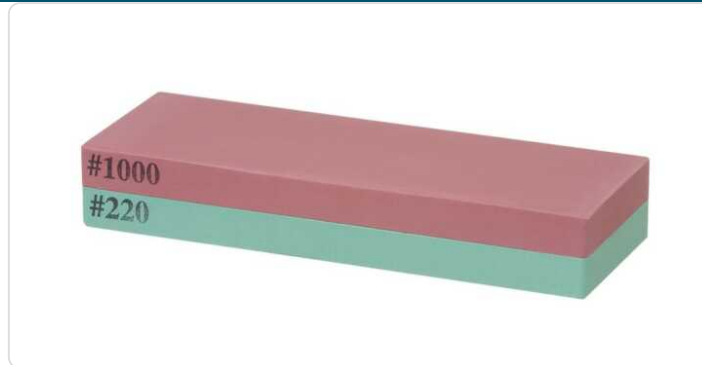


Pedra de afiar japonesa 185x65x(H)30mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE820667	Modelo:	HE820667
Marca:	HENDI	EAN:	8711369820667

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE820667
EAN	8711369820667

Descricao Resumida

A pedra de afiar japonesa by Naniwa é um produto que pode manter as facas da sua cozinha afiadas como novas. A pedra de afiar tem dois lados e combina 2 placas com 2 grãos diferentes. Escolha entre dois modelos com tamanhos de grão diferentes.

Vários níveis de grão numa só pedra.

Controlo total do processo de afiação.

Traz uma caixa.

Não é necessária manutenção especial.

Dimensões aproximadas: 185x65x30mm

Peso Líquido: 0,9kg.

Descricao Completa

A pedra de dupla face consiste em 2 placas com 2 tamanhos de grão diferentes:

220/1000 (820667).

1000/3000 (820674).

Grão de pedra - propósito:

220: moagem e regeneração da extremidade da lâmina.

1000: afiação básica da lâmina.

3000: polimento e acabamento da extremidade da lâmina.

Antes de utilizar, molhe a pedra com água.

O conjunto inclui uma caixa de plástico para um armazenamento seguro.