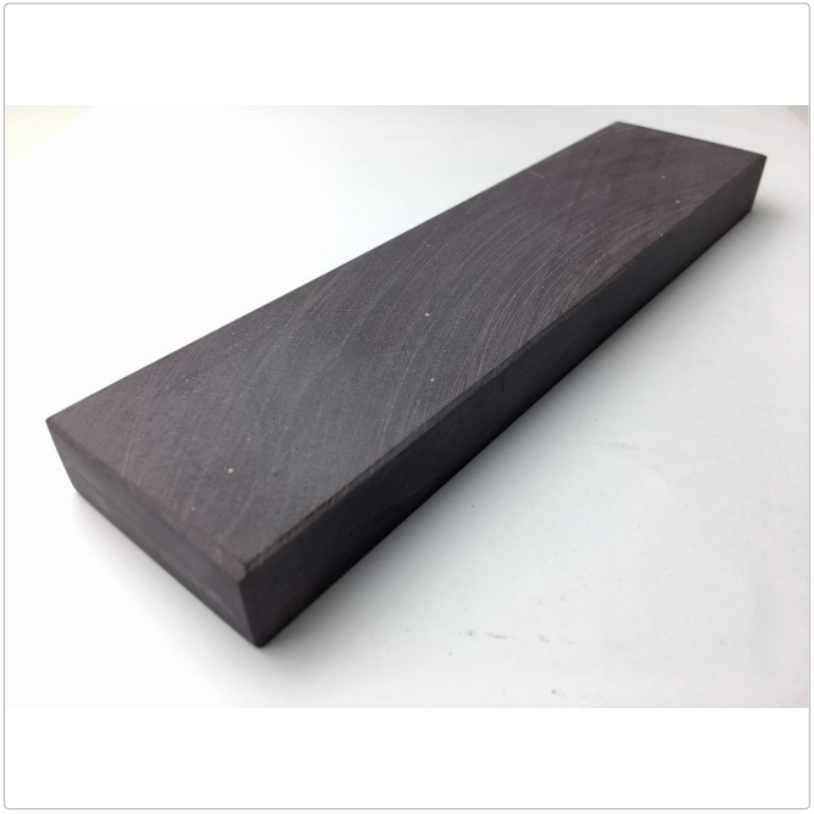
Information sur le produit

Meule Coticule bleu 200x60 mm

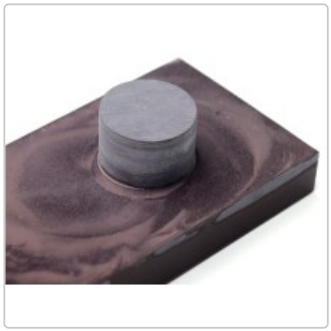
Numéro d'article : 612 / GTIN : 4260380576120 / Fabricants: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



86,90EUR / pièce

incl. 19% T.V.A. incl. expédition

Livraison **jeu. 12. nov. - ven. 13. nov. 2026**

















Information sur le produit

Zustand des Messers:	La netteté de base est présente
la dureté de l'acier:	62 HRC Rockwell
Messerstahl:	1095, 154CM, 440C, A2, AUS-8, CPM S30V, CPM S35VN, CPM-154, CPM-S30V, Acier D2, Acier damassé, Acier inoxydable, Acier au carbone, O1, acier métallurgique en poudre, acier inoxydable, acier inoxydable japonais VG-10

Pierre de banc, bleu - Pierre belge bleue Dimensions : 200 mm (longueur) x 60 mm (largeur) x 14 mm (épaisseur) Granulométrie : 6000 En raison de l'épaisseur des couches, les dimensions indiquées peuvent légèrement varier. Le classique pour le ménage. Une belle pierre d'établi pour aiguiser facilement même les grands couteaux de cuisine ! La pierre bleue belge contient environ 30% de grenat. Utilisation : couteaux de poche, couteaux à oculus, couteaux à filets, couteaux de ménage, couteaux de cuisine, ciseaux, rasoirs, outils, etc. La pierre à aiguiser est livrée avec une pierre d'aiguisage (pierre belge, bleue diametre 27 mm), une boîte de rangement, une brochure, un guide d'affûtage et un certificat d'authenticité.