## Information sur le produit

# Meule Coticule bleu 200x70 mm

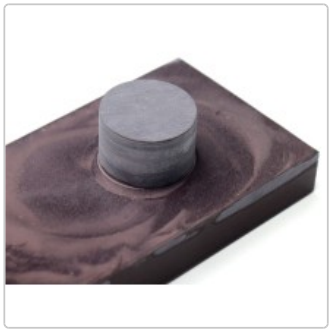
Numéro d'article : 613 / GTIN : 4260380576137 / Fabricants: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe




**104,90EUR** / pièce

incl. 19% T.V.A. incl. expédition

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














| | |
|---|---|
| Zustand des Messers: | La netteté de base est présente |

# Information sur le produit

| | |
|---|---|
| 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 |

Bankstein, blau - Original Belgischer Brocken

Abmessungen: 200 mm (Länge) x 70 mm (Breite) x 14 mm (Dicke)

Körnung:  6000
Granatanteil: 30%
Garantie: 25 Jahre

Ein schöner großformatiger Natur-Schleifstein.
Freuen Sie sich auf ein einfache und effiziente Anwendung.

Sie erreichen eine hervorragende Schärfe mit wenig Materialabrieb am Messer oder Werkzeug.
Die Standzeit der Schärfe verlängert sich auf das 7-10-fache weil es durch die besondere Form der Milliarden winziger Granate keinen Grat an der Schneide gibt.

Die Erhaltung der Schärfe durch regelmäßiges Schärfen an Ihrem Belgischen Brocken ist der Weg zu permanent scharfen und gepflegten Messern.

Anwendung: Küchemesser, Taschenmesser, Okuliermesser, Filetiermesser, Haushaltmesser, , Scheren, Werkzeuge u.v.m.

Ihr Belgischer Brocken Bankstein wird geliefert mit Blauen Belgischen Brocken Anreibestein (Durchmesser 27 mm), Broschüre, Schärfanleitung und Echtheits-Zertifikat.