Information sur le produit

Meule Deluxe Coticule bleu 200x60 mm avec porte meule et pierre à frotter

Numéro d'article : 630 / GTIN : 4260380576304 / Fabricants: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



109,00EUR / 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
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

Meule Coticule bleu - Coticule belge original et support de pierre à aiguiser Dimensions : 200 mm (longueur) x 60 mm (largeur) x 14 mm (épaisseur) Granulométrie : 6000 Garantie:25 ans Notre classique pour le ménage. Un beau format de 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 à aiguiser (Coticule belge, bleue, diamètre 27 mm) dans un sachet en coton, une boîte, une brochure, un guide d'affûtage et un certificat d'authenticité.