Information sur le produit

Jeu de meules, naturel, diamètre 54,5 mm compatible pour Horl 1 & 2 meuleuses à rouleaux

Numéro d'article : 449 / GTIN : 4260380574492 / Fabricants: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



197,00EUR / pièce

incl. 19% T.V.A. incl. expédition

Livraison **ven. 13. nov. - sam. 14. nov. 2026**

















Information sur le produit

Granulométrie FEPA F:	1200, 6000, 8000
Zustand des Messers:	petites blessures sur le tranchant, émoussé, La netteté de base est présente

NOUVEAU - jeu de meules pour meuleuses à rouleaux Horl 1 & 2
Après de nombreuses demandes d'amateurs de couteaux ambitieux, nous avons maintenant des meules
Pour les meuleuses à rouleaux avec un filetage M6, équipées de nos pierres naturelles éprouvées,
que beaucoup connaissent déjà grâce à nos pierres d'établi efficaces.

L'ensemble se compose de **3 meules artisanales** de différentes granulométries,
avec lequel vous êtes parfaitement adapté pour affûter, affûter et entretenir vos couteaux préférés
est équipé.
Les disques ont une surface de meulage exceptionnellement grande et efficace avec un
diamètre de 54,5 mm et repose sur un support massif en acier inoxydable avec **filetage M6**, qui est entièrement en acier V2A.

Le rugueux
La pierre des Pyrénées, un grès français, est principalement utilisée avec un **grain de 1200** le pré-affûtage et l'atteinte de l'angle d'affûtage déjà spécifié par le porte-couteau de la meuleuse à rouleaux - ceux-ci sont généralement de 15 ° et 20 °.

Si vous avez pré-poncé avec des matériaux encore plus grossiers, ce qui peut parfois faire gagner du temps avec des changements
plus importants **de l'angle de ponçage**, vous pouvez utiliser le Pierre des Pyrénées une coupe nettement plus fine sans rainures
profondes et prépare le couteau pour la prochaine étape avec les tranches les plus fines.
La pierre des Pyrénées donne un meilleur résultat lorsqu'elle est frottée.

Cela peut également être utilisé pour réparer des dommages mineurs à la lame.

Le polyvalent
Le populaire Coticule bleu belge propose déjà avec une **granulométrie de 5000-6000** un très bon tranchant,
qui est souvent même la coupe d'usine des couteaux damas japonais surpasse la classe supérieure.

Pratiquement indestructible, il maîtrise sa tâche avec le la plupart des bons couteaux que l'on peut
trouver en cuisine professionnelle ou en extérieur.
Nous recommandons cette très bonne pierre jusqu'à une **dureté d'acier de 61 HRC**, peut-être encore plus si l'acier,
comme pour de nombreux couteaux forgés à la main, ne contient pas de gros carbures.

Le noble
Le Coticule jaune belge est considéré comme particulièrement précieux et est relativement rare,
car il ne se produit qu'en couches minces.
C'est pourquoi il devient une stabilisation de nous recouvert d'une couche d'ardoise.

Il a la plus grande part de grenats et enchérit avec **une granulométrie de 8000-10000** un motif de broyage
très fin avec une netteté extrême.

Information sur le produit

Bien que le Coticule jaune belge soit légèrement plus doux que son homologue bleu, vous pouvez afin que les aciers particulièrement
durs puissent être rectifiés. Lors d'un test, il a réussi à affûter un couteau avec **une dureté incroyable de 69 HRC** - c'est bien au-delà
couteau disponible dans le commerce sur le marché.

Le Coticule jaune belge arrive là où les autres abrasifs ont depuis longtemps abandonné à utiliser,
avec des résultats extrêmement impressionnants.

L'application
Les 3 disques sont **des pierres à eau**, mais ils n'ont pas besoin d'être arrosés longtemps comme
vous le savez des pierres artificielles souvent légèrement liées.

Tout ce que vous avez à faire est de le mouiller avec un peu d'eau et vous êtes prêt à partir.
Cela empêche la lame de surchauffer lors de l'affûtage, ce qui est le peut causer des dommages
considérables aux couteaux de valeur.

Les disques à Coticules belges, bleus et jaunes, sont livrés avec une petite meule,
avec laquelle vous pouvez appliquer une pâte de broyage fine sur le disque humidifié à l'eau
ce qui est très efficace pour le broyage. La pierre des Pyrénées **n'est pas frottée**.

Pour les sessions de meulage plus longues, il est judicieux de laver les disques avec quelques gouttes d'eau
garder humide et frotter à nouveau si nécessaire.

Ces tranches de pierre naturelle sont extrêmement durables et ne s'usent que très peu.
Nous donnons **une garantie de 25 ans** sur les vitres, même si nous supposons qu'ils dureront beaucoup plus longtemps
en usage privé.

Nous savons de nos pierres de banc qu'elles ne sont pas rarement transmises aux générations suivantes être transmis.

Noter:
Les pierres naturelles sont fabriquées à la main par nos soins et il peut y en avoir des plus petites
Il existe des différences d'épaisseur et de grain qui résultent de la matière première.

Contenu de la livraison:
1 x meule en pierre des Pyrénées (épaisseur > 9mm) - grain 1200
1 x meule à Coticules belges bleus (épaisseur > 9 mm) + petite meule - grain 5000-6000
1 x meule avec Coticules belges jaunes (épaisseur> 9mm) + petite meule - granulométrie 8000-10000
1 x boîte de rangement
3 x certificat d'authenticité

Dame nature peut mieux faire certaines choses.

Lieferumfang

1 x Schleifscheibe mit Pyrenäenstein (Dicke > 9mm) - Körnung 1200
1 x Schleifscheibe mit blauem Belgischen Brocken (Dicke > 9 mm) + Anreibestein CotPyr - Körnung 1200 / 6000
1 x Schleifscheibe mit gelbem Belgischen Brocken (Dicke > 9mm) + Anreibestein – Körnung 8000
1 x Aufbewahrungsbox
3 x Echtheits-Zertifikat