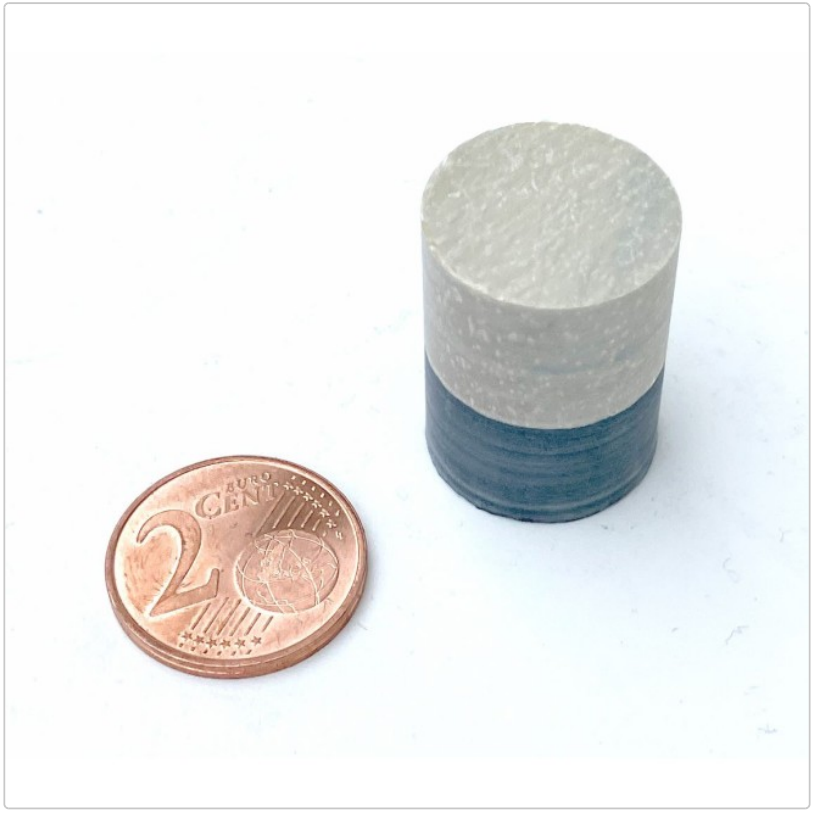
## Information sur le produit

# Pierre à aiguiser belge grain 8000 diamètre 17 mm pour meules et disques

Numéro d'article : 160 / GTIN : 4260380571606 / Fabricants: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe

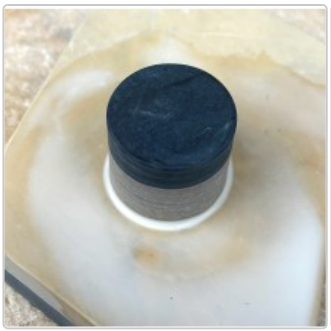


**5,90EUR** / pièce

incl. 19% T.V.A. plus 5,90EUR DHL-expédition

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















# Information sur le produit

Dimensions : diamètre 17 mm, hauteur 20 mm
Granulométrie : 8000

Utilisation :
Avec la pierre d'entraînement, vous produisez la pâte à aiguiser naturelle unique sur votre disque jaune, pierre à banc ou morceau de bois.
Il suffit de verser un peu d'eau sur la pierre d'établi et de déplacer la pierre d'entraînement en effectuant des mouvements circulaires.
Grâce au frottement, l'eau, l'ardoise et les grenats (spesartines) incorporés naturellement forment une pâte d'affûtage.
pâte d'affûtage.
La pâte à aiguiser reste à la surface de la pierre naturelle dense et constitue la base d'un aiguisage simple et efficace de vos outils.
affûtage de vos couteaux et outils.
Après l'affûtage, il suffit de rincer la pâte à l'eau.

La pierre à aiguiser est livrée dans un sachet en coton avec un guide d'aiguisage et un certificat d'authenticité.