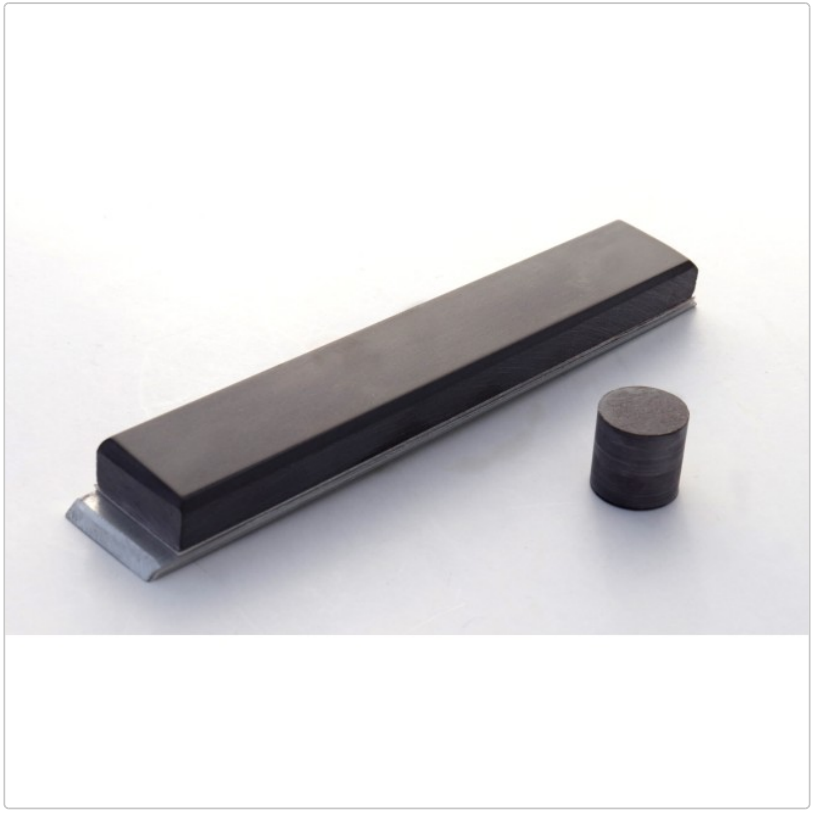
Information sur le produit

Pierre à aiguiser belge bleu grain 6000 pour Ermak, Edge Pro, KME, TsProf, Ruixin

Numéro d'article : 653 / GTIN : 4260380576533 / Fabricants: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



49,00EUR

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

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

















Information sur le produit

Couleur:	bleu-gris
Granulométrie FEPA F:	6000
la dureté de l'acier:	62 HRC Rockwell
Zustand des Messers:	La netteté de base est présente

Grâce à ses propriétés particulières, votre Coticule belge bleu polit le tranchant de votre couteau comme un miroir.

La forme particulière du grenat (env. 30%) favorise un affûtage très rapide sans formation de bavures.
Utilisez votre pierre d'établi uniquement avec de l'eau et produisez la précieuse pâte d'affûtage avec la pierre d'entraînement fournie.
La pierre naturelle est fixée sur une bande métallique en acier inoxydable 1.4301
de 160 mm x 25 mm x 3 mm (longueur x largeur x épaisseur) avec un chanfrein de 60°.

S'adapte à tous les systèmes manuels avec un système de serrage comme Ermak, Edge Pro, KME, Ruixin ou TsProf.

Votre Coticule belge est livré avec une pierre d'entraînement ronde (diamètre 18 mm), boîte à têtières,
un sachet en coton, un certificat d'authenticité, des instructions d'affûtage et une brochure sur le produit.

Le plaisir d'aiguiser !