## Information sur le produit

# Pierre à aiguiser Coticule belge pour Ermak, Edge Pro, KME, TsProf, Ruixin

Numéro d'article : 933 / GTIN : 4260380579336 / Fabricants: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



**89,00EUR**

incl. 19% T.V.A. incl. expédition

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






















# Information sur le produit

| | |
|---|---|
| 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 |
| Zustand des Messers: | La netteté de base est présente |
| la dureté de l'acier: | 70 HRC Rockwell |
| Couleur: | jaune |
| Couche d'usure: | collé |

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

La forme particulière du grenat (environ 42%) favorise un affûtage très rapide sans formation de bavures.
Utilisez votre pierre d'établi uniquement avec de l'eau et produisez la précieuse pâte à aiguiser avec la pierre d'entraînement.
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 jaune belge est livrée avec une pierre d'entraînement ronde (diamètre 17 mm), boîte à talon,
un sachet en coton, un certificat d'authenticité, des instructions d'affûtage et une brochure sur le produit.

Le plaisir d'aiguiser !