Information sur le produit

Jeu de meules, naturel grain 1200 et 8000 diamètre 54,5 mm compatible pour Horl 1 & 2 meuleuses à rouleaux

Numéro d'article : 349 / GTIN : 4260380573495 / Fabricants: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



138,00EUR / 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
application:	poncer, aiguiser

NOUVEAU - Set de disques abrasifs pour ponceuse à rouleaux Horl 1 & 2

Il y a **des temps immémoriaux** , les forces de la nature ont formé dans les entrailles de la terre ces pierres uniques qui, depuis des siècles, sont utilisées comme sont utilisées comme support de ponçage.
Dans la veinure individuelle des meules en pierre naturelle, **des millions d'années d'histoire de la terre** sont visibles et nous montrent aujourd'hui leur **énorme potentiel d'affûtage**.

La particularité du Belgian Brock réside dans les millions de petits **grenats incrustés**, une pierre précieuse relativement dure que la plupart des gens connaissent plutôt dans le domaine de la bijouterie.
La **forme particulière** du grenat empêche la formation d'une bavure lors de l'affûtage et permet d'obtenir un **tranchant** impressionnant qui n'a rien à envier à un bon rasoir, même avec les meules.

Un affûtage qui ménage la lame grâce à une abrasion ciblée uniquement là où elle est nécessaire.
Une utilisation simple comme un jeu d'enfant - tout le monde peut le faire.
Pourquoi se contenter de moins ?

Le kit se compose de **2 disques d'aiguisage fabriqués à la main** dans différents grains, qui permettent d'aiguiser, d'affûter et d'entretenir ses couteaux préférés.
est parfaitement équipé.
Les disques ont une surface d'affûtage exceptionnellement grande et efficace et un diamètre de 545 mm.
diamètre de 54,5 mm et sont montés sur un support massif en acier inoxydable avec un filetage M6, **fabriqué** entièrement **en acier V2A**.

Le grossier
La pierre des Pyrénées, un grès français, avec un **grain de 1200**, sert principalement à à l'ébauche et à l'obtention de l'angle d'affûtage déjà prédéfini par le porte-couteau de la meuleuse à rouleau - il s'agit généralement de 15° et 20°.
Si un préaffûtage a été effectué avec des matériaux encore plus grossiers, ce qui peut parfois représenter un gain de temps en cas de modifications importantes de l'angle d'affûtage , on obtient avec la pierre des Pyrénées un **affûtage nettement plus fin** sans rainures profondes et on prépare le couteau pour l'étape suivante avec les meules plus fines.
Cela permet également de **réparer** de petits dommages sur la lame.

Suite à de nombreuses demandes de la part d'amateurs de couteaux ambitieux, nous proposons désormais des disques d'aiguisage pour affûteuses à rouleaux avec un logement fileté M6, équipées de nos pierres naturelles éprouvées, que beaucoup connaissent déjà grâce à nos pierres d'établi efficaces.

Le set se compose de **2 meules fabriquées à la main** dans différentes granulométries, avec lesquels on est parfaitement équipé pour aiguiser, maintenir le tranchant et entretenir ses couteaux préférés.

Les disques ont une surface d'affûtage exceptionnellement grande et efficace avec un diamètre de 545 mm.
diamètre de 54,5 mm et sont montées sur un support massif en acier inoxydable **avec filetage M6**, fabriqué entièrement en acier V2A.

Le noble
Le bloc jaune belge est considéré comme particulièrement précieux et est comparativement rare, car il ne se trouve qu'en couches minces.
C'est pourquoi nous le recouvrons d'une couche d'ardoise pour le stabiliser.
Il possède la plus grande proportion de grenats et offre, avec un **grain de 8000**, une taille très fine avec un tranchant extrême.

Information sur le produit

Bien que le Belge jaune soit légèrement plus tendre que son homologue bleu, il permet de meuler des aciers particulièrement durs.
peuvent être affûtés. Lors d'un test, il a réussi à aiguiser un couteau d'une dureté **incroyable de 69 HRC** - ce qui est **bien** plus que ce que l'**on** peut trouver sur le marché.
ce qui est bien au-delà des couteaux disponibles sur le marché.
Là où d'autres produits d'affûtage ont dû abandonner depuis longtemps, le Belge jaune entre en action,
avec un résultat extrêmement impressionnant.

L'application
Les deux disques sont des **pierres à eau**, mais il n'est pas nécessaire de les arroser longtemps,
comme c'est souvent le cas avec les pierres artificielles à liant souple.
Il suffit de les **mouiller** avec un peu d **'eau** et c'est parti.
Cela permet d'éviter une surchauffe de la lame lors de l'aiguisage, ce qui peut endommager le couteau.
peut considérablement endommager le précieux couteau.
La surface d'affûtage doit donc toujours **être maintenue humide**.
Une **pierre d'entraînement** est jointe à la meule avec le bloc belge jaune,
qui permet d'obtenir une pâte abrasive fine sur le disque humidifié d'eau.
qui favorise le ponçage de manière très efficace.
Pour ce faire, on humidifie **toute la surface de** ponçage avec une quantité d'eau pas trop importante et on utilise la pâte abrasive.
on produit une **pâte abrasive crémeuse** avec la pierre d'entraînement en effectuant des mouvements circulaires.

Ces disques en pierre naturelle sont extrêmement durables et ne s'usent que très peu.
Nous accordons une **garantie de 25 ans** sur les disques, même si nous partons du principe qu'ils ne **durent** pas **plus longtemps**,
qu'elles dureront bien plus longtemps en cas d'utilisation privée.
Nous savons que nos pierres de banc sont
qu'il n'est pas rare qu'elles soient transmises aux générations suivantes.

Remarque :
Les pierres naturelles sont **fabriquées à la main** par nos soins et il peut y avoir de légères différences entre les pierres.
des différences d'épaisseur et de veines peuvent survenir en raison de la matière première.

Contenu de la livraison :

1 x meule avec pierre des Pyrénées (épaisseur > 9mm) - grain 1200
1 x meule avec pierre jaune belge (épaisseur > 9 mm) - grain 8000
1 x Pierre d'entraînement Broc belge jaune
1 x boîte de rangement
2 x certificat d'authenticité

Il y a des choses que Mère Nature fait mieux que nous.