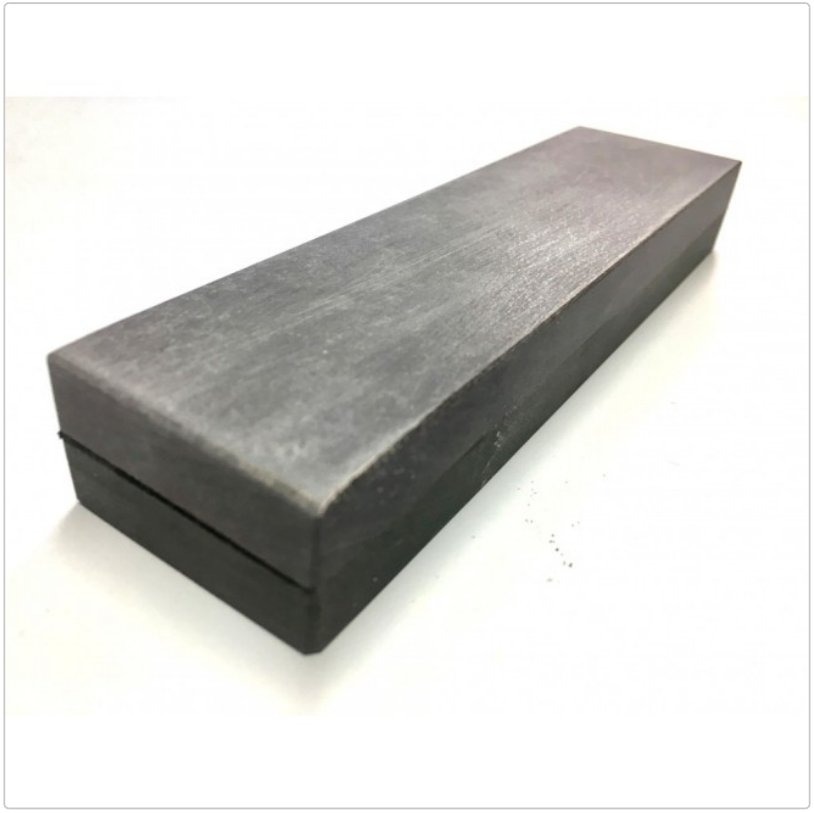
Information sur le produit

Meule Deluxe CotPyr 150x40 mm Pierre Combinaison naturelle

Numéro d'article : 822 / GTIN : 4260380578223 / Fabricants: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



69,90EUR / pièce

incl. 19% T.V.A. incl. expédition

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













Belgischer Brocken by Steffen Lindner

Information sur le produit

Couleur:	bleu-gris, gris / violette
Granulométrie FEPA F:	1200, 6000
Couche d'usure:	collé
application:	polir, aiguiser, poncer
Zustand des Messers:	La netteté de base est présente, petites blessures sur le tranchant, émoussé
longueur de lame recommandée:	jusqu'à 20 cm

Dimensions : 150 x 40 x 20 mm (longueur x largeur x épaisseur)

Broc belge bleu (polissage) :
La pierre naturelle contient environ 30% de grenats d'un diamètre de 10 à 20 microns.
Le grain de la pierre à aiguiser est de 6000.
Grâce aux propriétés particulières du Belgian Broken lors de l'affûtage ou du polissage du métal, pas de bavures.
Facile à utiliser avec de l'eau. La pierre est très durable et très simple et efficace à utiliser.
Le résultat est une durée de vie plus longue de l'affûtage avec une perte minimale de matériau.

Pierre des Pyrénées (pierre à aiguiser)
La pierre à aiguiser française est extraite au pied des Pyrénées.
La pierre naturelle est un mélange d'ardoise et de grès. Le grain est d'environ 1200 . La pierre affûte rapidement les couteaux et les outils à un niveau acceptable. Ainsi, même les petites blessures peuvent être éliminées du tranchant. La rugosité de la pierre permet la formation de
sur le tranchant. La pierre naturelle est une préparation parfaite pour l'affûtage sur la Pierre belge.
La " Pierre des Pyrénées " s'utilise avec de l'eau. Cette pierre naturelle doit seulement être mouillée et non pas immergée dans l'eau.
La pierre naturelle est utilisée pour aiguiser des couteaux ou des outils très émoussés et/ou endommagés.
Elle permet d'obtenir facilement un excellent tranchant de base.

Notre pierre combinée naturelle unique est parfaitement adaptée à l'affûtage et à l'aiguisage de tous les types de couteaux et d'outils.
Y compris la métallurgie des poudres, le damas et le HSS (High Speed Steel).

Domaines d'application : Dans tous les domaines où il est important d'avoir des fourreaux bien aiguisés et bien entretenus. Par exemple, cuisine, plein air, chasse, atelier, etc.
Ce produit est livré avec une pierre d'entraînement (diamètre 17 mm) dans un sachet en coton, une boîte à manchette, une brochure sur le produit, des instructions d'affûtage et un certificat d'authenticité.

Tous les prix s'entendent TVA comprise, frais de port en sus.