Information sur le produit

Meule Deluxe Coticule Belge 175x50 mm

Numéro d'article : 210 / GTIN : 4260380572108 / Fabricants: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



142,00EUR / pièce

incl. 19% T.V.A. incl. expédition

Livraison **ven. 13. nov. - sam. 14. nov. 2026**













longueur de lame recommandée:	jusqu'à 25 cm

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
Granulométrie FEPA F:	8000
Zustand des Messers:	La netteté de base est présente
la dureté de l'acier:	70 HRC Rockwell
Couleur:	jaune

Taille : 175 x 50 mm (7 "x 2")

Le Coticule "choisies" composé d'un Coticule haut de 7 à 10 mm et un fond de inutilisable noir shist.
Le "Coticule" pierre a entre 6000 et 8000 libéraux et contient 30 à 42 % garnets, qui résultats dans la pierre étant très vite à aiguiser couteaux.
La qualité II: extra - fine, peut présenter de légers défauts de structure extérieure. Ce défaut n´altèrne en rien ses qualitiés abrasives et perment un affutage tout aussi parfait.
Le Coticule a un jaune-blanche couleur avec rouge et vert nuances de temps en temps.
Particularité : Cette pierre peut affiller toute sorte d'acier, y compris en acier inoxydable, l´acier damascus et l´acier HSS (jusqu'à 69 Rockwell).

La pierre est livré avec le produit-brochure, des instructions pour l'utilisation et l'authenticité-certificat.