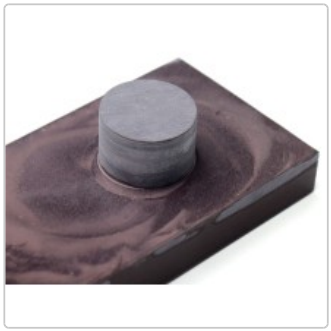
# Informazioni sul prodotto

# Mola Cuticola blu 200x70 mm

N. art.: 613 / GTIN: 4260380576137 / Produttore: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe














**104,90EUR** / Pezzo

incluso 19% IVA incl. Spedizione

Consegna **gio 12. nov - ven 13. nov 2026**

| | |
|---|---|
| Zustand des Messers: | La nitidezza di base è presente |

# Informazioni sul prodotto

| | |
|---|---|
| Stahlhärte: | 62 HRC Rockwell |
| Messerstahl: | 1095, 154CM, 440C, A2, AUS-8, CPM S30V, CPM S35VN, CPM-154, CPM-S30V, Acciaio D2, Acciaio Damasco, Acciaio inox, Acciaio al carbonio, O1, Acciaio metallurgico in polvere, Acciaio inox, Acciaio inox giapponese VG-10 |

Coticula, blu - Belgischer Brocken

Dimensioni: 200 mm (lunghezza) x 70 mm (larghezza) x 14 mm (spessore)

Granulometria: 6000
Contenuto di granato: 30%
Garanzia: 25 anni

Una bella pietra da affilatura naturale di grandi dimensioni.
Spero in un utilizzo facile ed efficiente.

Si ottiene un'affilatura eccellente con poca abrasione del materiale sul coltello o sull'utensile.
La durata dell'affilatura è prolungata di 7-10 volte, perché non ci sono bave sul tagliente grazie alla forma speciale dei miliardi di piccoli granati.

Mantenere l'affilatura con un'affilatura regolare del vostro coltello belga è il modo per avere coltelli sempre affilati e ben conservati.

Applicazione: coltelli da cucina, coltelli da tasca, coltelli da taglio, coltelli per sfilettare, coltelli per la casa, forbici, utensili e molto altro.

Voi Coticula belga viene fornita con una pietra da affilatura a pezzetti belga blu (diametro 27 mm), un opuscolo, istruzioni per l'affilatura e un certificato di autenticità.