Informazioni sul prodotto

Cuticola belga blu 75x30 mm con coltello da cucina di Solingen

N. art.: 6002 / GTIN: 4260380576007 / Produttore: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



23,99EUR / Pezzo

incluso 19% IVA più 5,90EUR DHL-Spedizione

Consegna **ven 13. nov - sab 14. nov 2026**











Informazioni sul prodotto

Cuticola belga blu

Dimensioni: 75 x 30 x 14 mm (lunghezza x larghezza x spessore)
Grana: 5000-6000, buona
Contenuto di granato: 20-30%
Peso: 110 grammi
Applicazione: acqua

La nostra pietra naturale è ideale anche per i principianti.
Inumidisci i tuoi pezzi belgi solo con acqua.
Non puoi ferire o graffiare i coltelli durante l'affilatura.
La pasta per affilare naturale fatta di ardesia, granata e acqua lucida delicatamente e delicatamente il bordo del coltello.
A causa della speciale superficie della granata immagazzinata, non vi sono sbavature sul tagliente.

Applicazione: coltelli da tasca e coltelli con lame corte.
La pietra da banco viene fornita con buste di cotone, istruzioni per l'affilatura e un certificato di autenticità.

L'offerta include un coltello classico di Solingen.

Lunghezza totale: 17,5 cm
Lunghezza impugnatura: 10 cm
Acciaio: acciaio inossidabile
Forma della lama: diritta
Materiale manico: legno di ulivo
Peso: 24 grammi

Goditi la nitidezza!

I 2 prodotti vengono inviati insieme su un display (vedi foto).
Siamo felici di confezionare il set come regalo senza costi aggiuntivi.