Informazioni sul prodotto

Set di mole, naturale, diametro 54,5 mm compatibile per Horl 1 & 2 smerigliatrici a rulli

N. art.: 449 / GTIN: 4260380574492 / Produttore: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



197,00EUR / Pezzo

incluso 19% IVA incl. Spedizione

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

















Informazioni sul prodotto

Grano FEPA F:	1200, 6000, 8000
Zustand des Messers:	piccole lesioni all'avanguardia, smussato, La nitidezza di base è presente

NOVITÀ - set di mole per smerigliatrici a rulli Horl 1 & 2
Dopo molte richieste da parte di ambiziosi fan dei coltelli, ora abbiamo le mole
Per smerigliatrici a rullo con attacco filettato M6, dotate delle nostre collaudate pietre naturali,
che molti conoscono già dalle nostre efficaci pietre da banco.

Il set è composto **da 3 mole artigianal**i in diverse granulometrie, con cui sei ideale per affilare,
affilare e mantenere i tuoi coltelli preferiti è dotato.

I dischi hanno una superficie di levigatura eccezionalmente ampia ed efficace con uno
diametro di 54,5 mm e si siede su un massiccio supporto in acciaio inossidabile **con filettatura M6**, realizzato in acciaio V2A completo.

Il ruvido
La pietra dei Pirenei, arenaria francese, viene utilizzata principalmente **con grana 1200** la pre-affilatura e il raggiungimento dell'angolo
di affilatura che è già specificato dal portalama dell'affilatrice a rulli - questi sono solitamente di 15° e 20°.

Se hai pre-levigato con materiali ancora più grossolani, che a volte possono far risparmiare tempo con grandi modifiche all'angolo di levigatura, puoi usare il Pietra dei Pirenei un taglio significativamente più fine senza scanalature profonde e prepara
il coltello per il passaggio successivo con le fettine più fini.
Questo può essere utilizzato anche per riparare piccoli danni alla lama.

Il tuttofare
Il popolare Cuticola belga blu offre già una **granulometria di 5000-6000** un'ottima nitidezza,
che spesso è anche il taglio di fabbrica dei coltelli damascati giapponesi supera la classe superiore.

Praticamente indistruttibile, padroneggia il suo compito con il la maggior parte dei buoni coltelli
che puoi trovare nella cucina professionale o all'aperto.
Consigliamo questa pietra molto buona fino a una durezza **dell'acciaio di 61 HRC**, forse anche più dura se l'acciaio, come con molti coltelli forgiati a mano, non contiene carburi grossi.

Il nobile
Il Cuticola giallo belga è considerato particolarmente prezioso ed è relativamente raro, perché si verifica solo in strati sottili.
Ecco perché diventa una stabilizzazione di noi sottofondo con uno strato di ardesia.
Ha la quota maggiore di granati e fa offerte con **una granulometria di 8000-10000** un modello di macinazione molto fine con estrema nitidezza.

Sebbene il Cuticola belga giallo sia leggermente più morbido della sua controparte blu, puoi in modo da poter rettificare acciai particolarmente
duri. In un test è riuscito ad affilare un coltello con **un'incredibile durezza di 69 HRC** - che è ben oltre coltello disponibile in commercio sul mercato.

Informazioni sul prodotto

Il Cuticola giallo belga arriva dove altri abrasivi hanno rinunciato da tempo da utilizzare, con risultati estremamente impressionanti.

L'applicazione
Tutti e 3 i dischi **sono pietre ad acqua**, ma non devono essere annaffiati a lungo come sapete dalle pietre artificiali spesso legate in modo morbido.
Tutto quello che devi fare è bagnarlo con un po' d'acqua e sei pronto per partire.
Ciò impedisce che la lama si surriscaldi durante l'affilatura, che è il può causare danni considerevoli a coltelli di valore.

I dischi con Coticoli belgi, blu e gialli, sono dotati di una mola, con cui è possibile applicare una pasta abrasiva fine sul disco bagnato d'acqua
che è molto efficace per la molatura. La pietra dei Pirenei non viene strofinata. Per sessioni di molatura più lunghe,
ha senso lavare i dischi con qualche goccia d'acqua mantenere umido e strofinare di nuovo se necessario.

Queste fette di pietra naturale sono estremamente sostenibili e si consumano solo in minima parte.
Diamo **una garanzia di 25 anni** sui vetri, anche se supponiamo che dureranno significativamente più a lungo nell'uso privato.

Sappiamo dalle nostre pietre da banco che non di rado vengono trasmesse alle generazioni successive essere trasmesso.

Nota:
Le pietre naturali sono fatte a mano da noi e possono essere minori
Ci sono differenze di spessore e grana che risultano dalla materia prima.

Volume di consegna:
1 x mola con pietra dei Pirenei (spessore> 9mm) - grana 1200
1 x mola con Cuticola belgi blu (spessore> 9 mm) + mola piccola - grana 5000-6000
1 x mola con Coticula belgi gialli (spessore> 9 mm) + mola piccola - granulometria 8000-10000
1 x scatola di immagazzinaggio
3 x certificato di autenticità

Madre natura può fare alcune cose meglio.

Lieferumfang

1 x Schleifscheibe mit Pyrenäenstein (Dicke > 9mm) - Körnung 1200
1 x Schleifscheibe mit blauem Belgischen Brocken (Dicke > 9 mm) + Anreibestein CotPyr - Körnung 1200 / 6000
1 x Schleifscheibe mit gelbem Belgischen Brocken (Dicke > 9mm) + Anreibestein – Körnung 8000
1 x Aufbewahrungsbox
3 x Echtheits-Zertifikat