Produktinformation

Schleifstein Deluxe Belgischer Brocken 9, 83 cm², extra-extra La Veinette

Art-Nr.: 3094 / GTIN: 4260380573099 / Marke: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



136,00EUR / Stück

inkl. 19% USt. inkl. Versand

Lieferung **Do. 12. Nov. - Fr. 13. Nov. 2026**

















Produktinformation



Körnung FEPA F:	8000, 10000
Zustand des Messers:	Grundschärfe ist vorhanden
Stahlhärte:	70 HRC Rockwell
Für folgende Messerstähle geeignet:	1095, 154CM, 440C, A2, AUS-8, CPM S30V, CPM S35VN, CPM-154, CPM-S30V, D2-Stahl, Damaststahl, Edelstahl, Kohlenstoffstahl, O1, pulvermetallurgischen Stahl, rostfreier Stahl, VG-10 japanischer Edelstahl

Belgischer Brocken, Größe 9, 83 cm² handvermessen

Qualität extra-extra ist ein homogener Naturstein mit perfektem Gefüge.
Der Granatanteil liegt bei 30 - 42 % .
Garantie: 25 Jahre
Anwendung: Wasser

Anwendung: Rasiermesser, Küchen-Messer, Stechbeitel, Werkzeuge
Stahlsorten: Stähle bis 69 Rockwell Härte

Ihr Belgischer Brocken wird geliefert mit Anreibe- Stein, Baumwoll-Säckchen, Produktbroschüre, Schärfanleitung und Echtheitszertifikat.
Freuen Sie sich auf ein einfaches und nachhaltiges Schärfen.