Produktinformation

Schleifstein Deluxe CotPyr 75x30 mm Natur-Kombistein

Art-Nr.: 820 / GTIN: 4260380578209 / Marke: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



21,00EUR / Stück

inkl. 19% USt. zzgl. 5,90EUR DHL-Versand

Lieferung **Fr. 13. Nov. - Sa. 14. Nov. 2026**













Belgischer Brocken
Schleifstein Deluxe

Produktinformation

Farbe:	blau-grau, grau / violett
Körnung FEPA F:	1200, 6000
Nutzschicht:	verklebt
Zustand des Messers:	kleine Verletzungen an der Schneide, stumpf
empfohlene Klingenlänge:	10 cm
Stahlhärte:	62 HRC Rockwell
Schneidewerkzeug:	Schere, Outdoor-Messer, Baumschere, Beil, Cuttermesser, Damastmesser, Hufmesser, Skalpell, Stechbeitel, Taschenmesser, Überlebens-Messer

Abmessungen: 75 x 30 x 20 mm (Länge x Breite x Dicke)

Blauer Belgischer Brocken (Polieren) :
Das Naturstein enthält ca. 30% Granate mit einem Durchmesser von 10 bis 20 Mikron.
Die Körnung des Schärfstein beträgt 6000.
Durch die besonderen Eigenschaften der Belgischen Brocken beim schärfen bzw. polieren von Metall kein Grat.
Einfache Anwendung mit Wasser. Der Stein ist sehr langlebig und sehr einfach und effektiv in der Anwendung.
Das Resultat ist ein längere Standzeit der Schärfe mit minimalen Materialverlust.

Pyrenäen Stein (Schleifstein)
Der französische Schleifstein wird am Fuße der Pyrenäen gewonnen.
Der Naturstein ist eine Mischung aus Schiefer und Sandstein. Die Körnung beträgt ca. 1200 . Der Stein schleift Messer und Werkzeuge schnell auf ein akzeptables Niveau. Somit können auch kleine Verletzungen und aus der Schneide entfernt werden. Durch die Rauhheit des Steins bildet sich
an der Schneide. Der Naturstein ist die perfekte Vorbereitung für das Schärfen auf dem Belgischen Brocken.
Der " Pierre des Pyrénées " wird mit Wasser genutzt. Dieser Naturstein muss nur benetzt und nicht in das Wasser getaucht werden.
Der Natursein wird zum Schleifen von sehr stumpfen und / oder beschädigte Messern oder Werkzeugen genutzt.
Man erzielt auf eine einfache Art eine hervorragende Grundschärfe.

Unser einzigartiger Natur- Kombinationsstein eignet sich hervorragend zum Schleifen und Schärfen für jede Art von Messern und Werkzeugen.
Einschließlich pulvermetallurgischen, Damast und HSS (High Speed Steel).

Anwendungsbereiche: In allen Bereichen bei denen es auf scharfe, und gepflegte Scheiden ankommt.
z.B. Küche, Outdoor, Jagd, Werkstatt u.s.w.
Dieses Produkt wird geliefert mit Baumwollsäckchen, Produktbroschüre, Schärfanleitung und Echtheitszertifikat.

Alle Preise gelten inklusive der gesetzlicher Mehrwertsteuer zuzüglich Versandkosten.