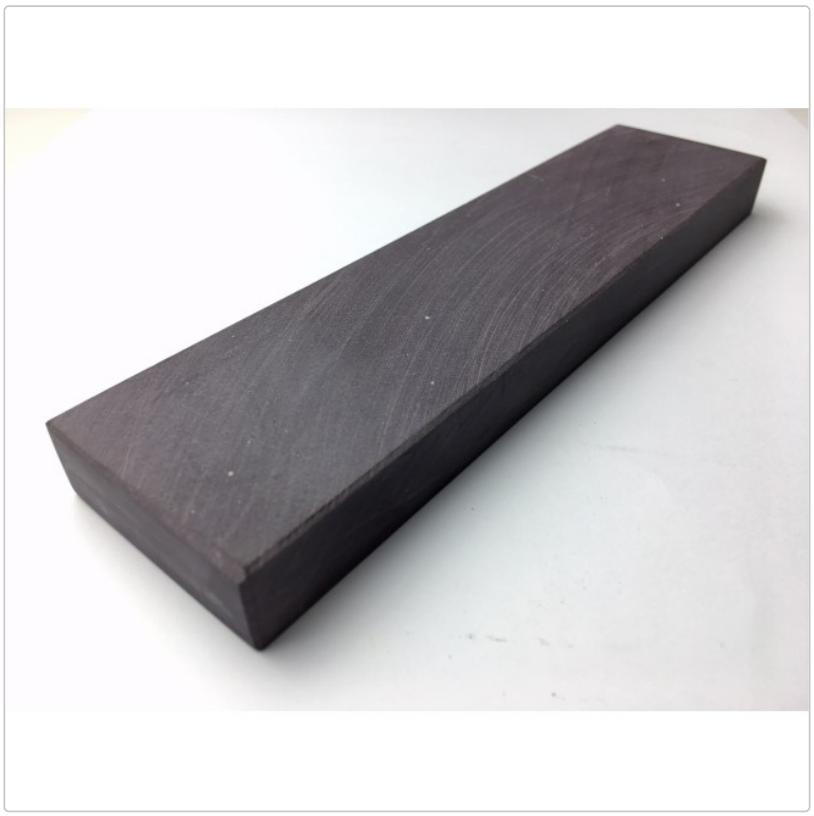
Produktinformation

Belgischer Brocken Schleifstein Deluxe blau 200x60 mm

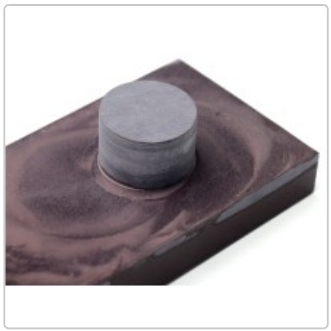
Art-Nr.: 612 / GTIN: 4260380576120 / Marke: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



86,90EUR / Stück

inkl. 19% USt. inkl. Versand

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

















Produktinformation

Zustand des Messers:	Grundschärfe ist vorhanden
Stahlhärte:	62 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

Bankstein, blau - Original Belgischer Brocken

Abmessungen: 200 mm (Länge) x 60 mm (Breite) x 14 mm (Dicke)

Körnung: 6000

Auf Grund der Schichtdicken können die angegebenen Masse leicht abweichen.

Der Klassiker für den Haushalt. Schöner Bankstein um auch große Kochmesser einfach zu schärfen!

Der blaue Belgische Brocken enthält ca. 30% Granatanteil.

Anwendung: Taschenmesser, Okuliermesser, Filetiermesser, Haushaltmesser, Küchenmesser, Scheren, Rasiermesser, Werkzeuge u.v.m.

Der Bankstein wird geliefert mit Anreibestein (Belgischer Brocken, blau 27mm Durchmesser), Stulpschachtel, Broschüre, Schärfanleitung und Echtheits-Zertifikat.