

Belgischer Brocken Schleifstein Deluxe blau 200x60 mm

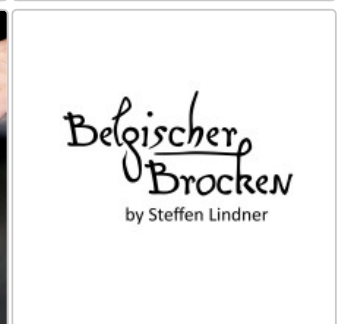
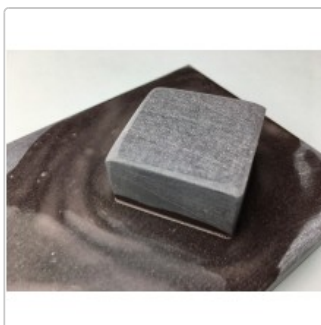
Art-Nr.: 612 / GTIN: 4260380576120



69,00EUR / Stück

inkl. 19% USt. zzgl. 5,89EUR DHL-[Versand](#)

Lieferung **Mo 29. Apr - Di 30. Apr 2024**



Jeder Schleifstein
ein handgemachtes Unikat
aus einzigartigem Gestein.

Abgebaut seit 1625
in den belgischen Ardennen.

Produktinformation

Belgischer
Brocken

Zustand des Messers:	Grundschräfe 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, Filetirmesser, Haushaltmesser, Küchenmesser, Scheren, Rasiermesser, Werkzeuge u.v.m.

Der Bankstein wird geliefert mit Anreibestein (Belgischer Brocken, blau 40x30 mm), Stulpschachtel, Broschüre, Schärfanleitung und Echtheits-Zertifikat.