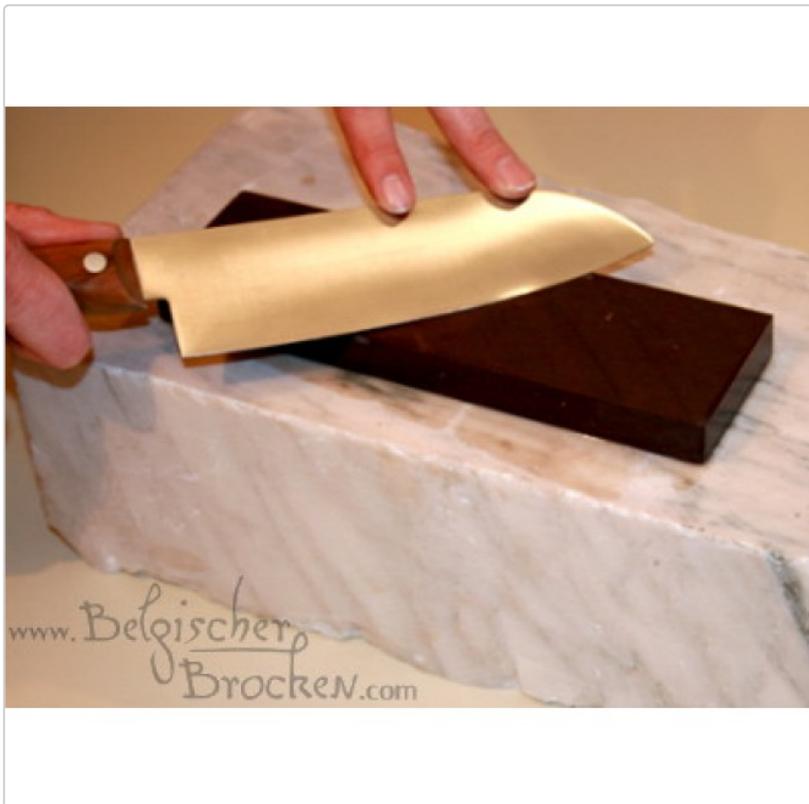


Belgischer Brocken Bankstein blau 200x70 mm

Art-Nr.: 613 / GTIN: 4260380576137



79,00EUR / Stück

inkl. 19% USt. zzgl. 5,89EUR DHL-[Versand](#)
Lieferung **Sa 11. Mai - Mo 13. Mai 2024**



Das deutsche Kochgeschmeck
steht auf einem
einzigartigen
Schleifstein
aus
Belgien.

Handmade in BELGIUM

Belgischer Brocken Award
Beste Schleifsteinmarke für den
Einzelhandel und Gastronomie
Effektivste Klingenschärfung

1625-2025
500 Jahre
Kocher in Belgien

Ein Belgischer Brocken Award
Beste Schleifsteinmarke für den
Einzelhandel und Gastronomie
Effektivste Klingenschärfung

Abgegraben
aus
einem
einzigartigen
Stein
in
Belgien.

Belgischer Brocken und deren
Belgischer Brocken sind
Belgischer Brocken sind
Belgischer Brocken sind



Belgischer
Brocken
by Steffen Lindner

Zustand des Messers: Grundscharfe ist vorhanden
Stahlhärte: 62 HRC Rockwell

Produktinformation

Belgischer
Brocken

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 70 mm (Breite) x 14 mm (Dicke)

Körnung: 6000

Granatanteil: 30%

Garantie: 25 Jahre

Ein schöner großformatiger Natur-Schleifstein.

Freuen Sie sich auf ein einfache und effiziente Anwendung.

Sie erreichen eine hervorragende Schärfe mit wenig Materialabrieb am Messer oder Werkzeug.

Die Standzeit der Schärfe verlängert sich auf das 7-10-fache weil es durch die besondere Form der Milliarden winziger Granate keinen Grat an der Schneide gibt.

Die Erhaltung der Schärfe durch regelmäßiges Schärfen an Ihrem Belgischen Brocken ist der Weg zu permanent scharfen und gepflegten Messern.

Anwendung: Küchmesser, Taschenmesser, Okuliermesser, Filetirmesser, Haushaltmesser, , Scheren, Werkzeuge u.v.m.

Ihr Belgischer Brocken Bankstein wird geliefert mit Blauen Belgischen Brocken Anreibestein (Durchmesser 27 mm), Broschüre, Schärfanleitung und Echtheits-Zertifikat.