Produktinformation

Belgischer Brocken Bankstein blau 200x70 mm

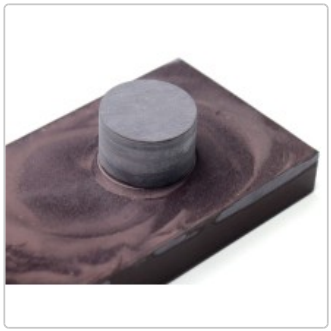
Art-Nr.: 613 / GTIN: 4260380576137 / Marke: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



104,90EUR / Stück

inkl. 19% USt. inkl. Versand

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











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

Produktinformation

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: Küchemesser, Taschenmesser, Okuliermesser, Filetiermesser, 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.