Produktinformation

CotPyr 200x60 mm Schleifstein Natur-Kombistein mit Schleifsteinhalter und Anreibestein

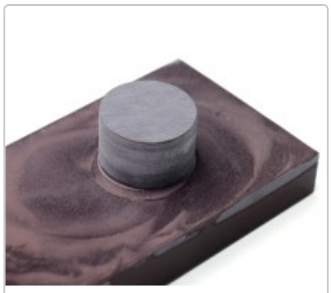
Art-Nr.: 840 / GTIN: 4260380578407 / Marke: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



149,90EUR / Stück

inkl. 19% USt. inkl. Versand

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

















Produktinformation



Körnung FEPA F:	1200, 6000
Zustand des Messers:	Grundschärfe ist vorhanden, kleine Verletzungen an der Schneide, stumpf
Anwendung:	polieren, schärfen, schleifen
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

Abmessungen: 200 x 60 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 Schärfsteins 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 Rauheit des Steins bildet sich ein Grat 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 Naturstein 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 blauem Anreibestein (Durchmesser 27 mm), Stulpbox, Produktbroschüre, Schärfanleitung und Echtheits-Zertifikat.

Alle Preise gelten inklusive der gesetzlicher Mehrwertsteuer zuzüglich Versandkosten.