Produktinformation

Belgischer Brocken 5, 34-38 cm², extra-fein

Art-Nr.: 405 / GTIN: 4260380574058 / Marke: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



23,90EUR / Stück

inkl. 19% USt. zzgl. 5,90EUR DHL-Versand

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











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
Stahlhärte:	70 HRC Rockwell
Zustand des Messers:	Grundschärfe ist vorhanden

Belgischer Brocken, Größe 5, 34-38 cm²

Qualität extra-fein, leichte optische Mängel
Der Granatanteil liegt bei 30 - 42 %
Garantie: 30 Jahre
Anwendung: Wasser
Besonderheit: verklebt auf schwarzem brasilianischen Schiefer

Anwendung: Messer, Stechbeitel, Werkzeuge
Stahlsorten: Stähle bis 69 Rockwell Härte

Ihr Belgischer Brocken wird geliefert mit Baumwoll-Säckchen, Produktbroschüre, Schärfanleitung und Echtheitszertifikat. Freuen Sie sich auf ein einfaches und nachhaltiges Schärfen.