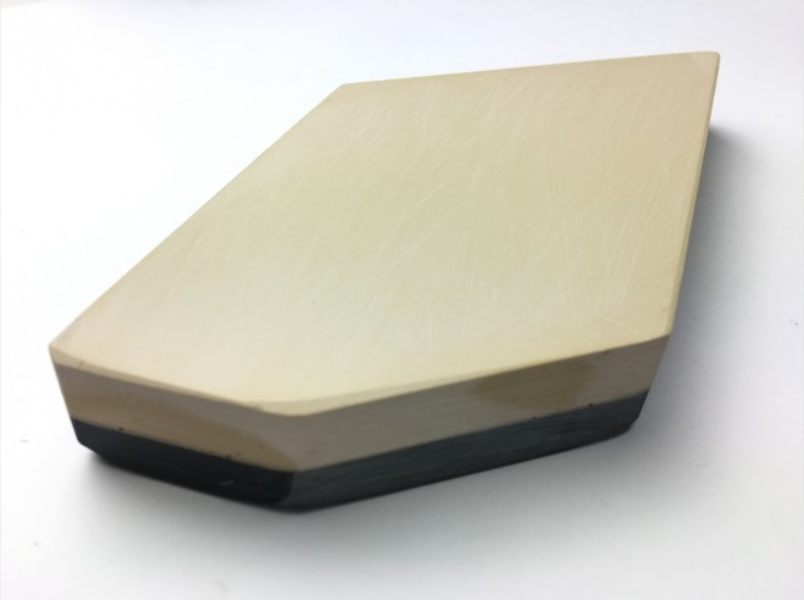
Produktinformation

Belgischer Brocken 8, 59-70 cm², extra-fein

Art-Nr.: 408 / GTIN: 4260380574089 / Marke: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



65,90EUR / Stück

inkl. 19% USt. inkl. Versand

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









Körnung FEPA F:	8000
Zustand des Messers:	Grundschärfe ist vorhanden

Produktinformation

Stahlhärte:	70 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

Der gelbe Belgische Brocken enthält 35 - 40 % Granate (natürliches Schleifmittel)

Die Form des gelieferten Steins kann von der Form des Produktbildes abweichen.

Die kostbare gelbliche Nutzschicht ist verklebt auf einem Schieferträger.
Der Träger dient nur zur Stabilisierung der gelben Nutzschicht.

Anwendung: Messer, Rasiermesser, Stechbeitel, Werkzeuge

Ihr Belgischer Brocken wird geliefert mit Anreibestein (Durchmesser 17 mm), Produktbroschüre, Schärfanleitung und Echtheits-Zertifikat.