



# Produktinformation

Belgischer  
Brocken

Körnung FEPA F:	6000, 10000
Zustand des Messers:	Grundscharfe ist vorhanden
Nutzschicht:	naturverwachsen
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

verklebt / Sammlerstück

Körnung: 6000-10000

Granatanteil: ca. 42% / Stähle bis Rochwell- Härte 68 können bearbeitet werden

Format: Bankstein / Sonderformat

Anwendung mit Wasser.

Mit dem mitgelieferten Anreibestein produzieren Sie ganz einfach die kostbare Schärfpaste auf dem Bankstein.

Ihr Belgischer Brocken bleibt schön plan und die überragenden Schärfeigenschaften kommen sofort zur Geltung!

Der Bankstein garantiert ein sehr komfortables und effizientes Schärfen von Schneidewerkzeugen.

Küchenmessern, Rasiermessern, Werkzeugen u.ä.

Der Belgische Brocken wird geliefert mit Echtheitszertifikat, Schärfanleitung und Produktbroschüre!

Freude an Schärfe!

Preis inklusive 19% Mehrwertsteuer und Versandkosten