Produktinformation

Schleifstein Belgischer Brocken rund Durchmesser 37 mm im Buchen Holzsockel

Art-Nr.: 3301 / GTIN: 4260380576281 / Marke: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



28,90EUR / Stück

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

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













Produktinformation

Farbe:	gelb
Körnung FEPA F:	8000
Nutzschicht:	verklebt
Zustand des Messers:	Grundschärfe ist vorhanden
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

Gelber Belgischer Brocken
Abmessungen: 37,5 x 20 mm (Durchmesser x Dicke)
Gewicht: 60 gr.

Körnung: Gelber Belgischer Brocken 8000 (Schärfen)
Granatanteil: 42%
Anwendung: Wasser

Buchenholz- Sockel: 60 x 35 mm (Durchmesser x Höhe)
Gewicht: 122 gr.

Anwendung:

Dieser Naturstein dient ausschließlich zum **Polieren** bereits geschärfter Klingen. Er glättet feinste Unebenheiten und verleiht der Schneide eine hochwertige, glänzende Oberfläche. **Nicht geeignet zum entfernen von Verletzungen in der Schneide (Schleifen).**

Geliefert wird Ihr Natur-Schleifstein mit Baumwollsäckchen, Schärfanleitung und Echtheits-Zertifikat.
Freude an Schärfe!