Produktinformation

Schleifstein Gelber Belgischer Brocken Körnung 8000 für Ermak, Edge Pro, KME, TsProf, Ruixin

Art-Nr.: 933 / GTIN: 4260380579336 / Marke: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



89,00EUR

inkl. 19% USt. inkl. 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
Zustand des Messers:	Grundschärfe ist vorhanden
Stahlhärte:	70 HRC Rockwell
Farbe:	gelb
Nutzschicht:	verklebt

Ihr Gelber Belgischer Brocken poliert mit seinen besonderen Eigenschaften die Schneiden Kante Ihres Messers spiegelblank.

Die besondere Form der Granate (ca. 42%) begünstigen ein sehr schnelles Schärfen ohne Gratbildung.
Verwenden Sie Ihren Bankstein nur mit Wasser und produzieren Sie mit dem Anreibestein die kostbare Schleifpaste.
Fixiert ist der Naturstein auf einem Metallstreifen aus Edelstahl 1.4301
Abmessung: 160 mm x 25 mm x 3 mm (Länge x Breite x Dicke) mit Fase 60°

Passt für alle handgeführten Systeme mit einer Klemmung wie Ermak, Edge Pro, KME, Ruixin oder TSProf

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

Freude an Schärfe!