Produktinformation

Belgischer Brocken extra-extra 63 cm² gefasst in Eschenholz

Art-Nr.: 3078 / Marke: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



95,49EUR / Stück

inkl. 19% USt. inkl. Versand

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















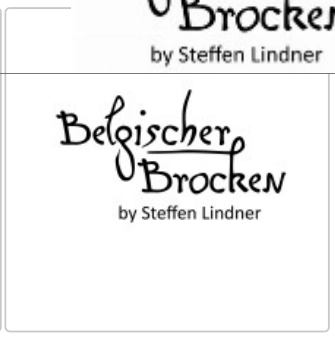


Produktinformation









Körnung:	8000
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

Beschreibung

Wunderschöner Hingucker für die Küche!

Belgischer Brocken gelb, 63 cm² gefasst in geöltem Eschenholz

Sockelhöhe: 30 mm
Gesamtgewicht: 566 gr.

Körnung: 8000
Qualität: extra-extra
Granatanteil: 43%

Eigenschaften: sehr homoges feines Gefüge
Anwendung: Jagdmesser, Kochmesser, Damastmesser, japanische Messer, Werkzeuge etc.

Lieferumfang: Anreibestein (Durchmesser 18 mm), Echtheits-Zertifikat, Produktbroschüre

Anwendung mit Wasser.
Dieser Belgische Brocken garantiert ein sehr komfortables und schnelles Schärfen von Schneidewerkzeugen.
Freude an Schärfe!

Preis inklusive 19% Mehrwertsteuer