



## Produktinformation

Belgischer  
Brocken



Belgischer  
Brocken  
by Steffen Lindner

Körnung FEPA F:	6000, 8000
Zustand des Messers:	Grundschräfe ist vorhanden
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

Qualität: extra-fein - absolutes Einzelstück / Sonderformat naturverwachsen  
Abmessungen: 425 x 95 x 21 mm ( Länge x Breite x Dicke)

Ein wunderschönes Einzelstück mit einer einzigartigen Zeichnung.

Der Belgische Brocken hat ein sehr feines und dichtes Gefüge. Die Körnung beträgt 6000 - 8000. Der Granatanteil beträgt ca. 42%.

Der Naturstein garantiert ein sehr komfortables und schnelles Schärfen von Schneidewerkzeugen.

Anwendung mit Wasser.

Besonderheit: Stähle bis 69 Rockwell können bearbeitet werden.

Der Bankstein wird geliefert mit gelbem Anreibestein (60x20 mm), Produktbroschüre, Schärfanleitung und Echtheitszertifikat.

Alle Preise gelten inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Versandkosten.