Produktinformation

Belgischer Brocken Coticule selected 150x40 mm Körnung 8000

Art-Nr.: 107 / GTIN: 4260380571071 / Marke: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



109,90EUR / Stück

inkl. 19% USt. inkl. Versand

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













Produktinformation

Körnung FEPA F:	8000
Zustand des Messers:	Grundschärfe 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

Der gelbe Belgische Brocken hat eine Körnung bis 8000. Der Granatanteil beträgt bis 42%.
Qualität: extra - extra (homogener Stein mit perfektem Äußerem)
Der Bankstein garantiert ein sehr komfortables und schnelles schärfen von Schneidewerkzeugen.
Die gelbliche Nutzschicht 7-10 mm wird auf einen schwarzen Schieferträger verklebt. Dieser Schiefer dient nur der Stabilisierung.
Anwendung mit Wasser.

Besonderheit: Stähle bis 69 Rockwell können bearbeitet werden.

Der Bankstein wird geliefert mit Produktbroschüre, Schärfanleitung und Echtheitszertifikat.

Alle Preise gelten inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer zuzüglich Versandkosten.