Produktinformation

Belgischer Brocken Bankstein 175x50 mm

Art-Nr.: 210 / GTIN: 4260380572108 / Marke: Belgischer Brocken - Schleifstein Deluxe



142,00EUR / Stück

inkl. 19% USt. inkl. Versand

Lieferung **Do. 12. Nov. - Fr. 13. Nov. 2026**













empfohlene Klingenlänge:	bis 25 cm

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
Körnung FEPA F:	8000
Zustand des Messers:	Grundschärfe ist vorhanden
Stahlhärte:	70 HRC Rockwell
Farbe:	gelb

Belgischer Brocken: Bankstein extra-fein
Größe: 175 x 50 mm

Der gelbe Belgische Brocken hat eine Körnung bis 8000. Der Granatanteil beträgt bis 42%.
Qualität II: extra - fein kann leichte Schönheitsfehler aufweisen, welche die Schärfeigenschaften jedoch nicht beeinträchtigen.
Der Bankstein garantiert ein sehr komfortables und schnelles schärfen von Schneidewerkzeugen.
Die gelbliche Nutzschicht ist auf 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 gelben Anreibestein (Durchmesser 27 mm), Produktbroschüre, Schärfanleitung und Echtheitszertifikat.

Alle Preise gelten inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer zuzüglich Versandkosten.