

Schleifanleitung

Muss **mein** **Messer** **nachgeschliffen** **werden?**
Ja, weil auch das härteste Material einem gewissen Verschleiß unterliegt, müssen auch die besten Messer von Zeit zu Zeit nachgeschliffen werden. Ein gutes Messer zeichnet sich dadurch aus, dass es auf einem sehr hohen Niveau sehr lange scharf bleibt und einfach nachzuschleifen ist.

Kann **ich** **zum** **nachschleifen** **meinen** **Wetzstahl** **benutzen?**
Nein, damit sie sehr lange etwas von Ihren hochwertigen Messern haben, benutzen Sie bitte zum Schärfen weder Wetzstahl, noch trocken laufende Schleifmaschinen! Die Gründe hierfür liegen in der Erwärmung der Klinge beim Schleifen mit dem Wetzstahl. Es entstehen kurzfristige Temperaturspitzen in der Klinge, welche die Härteeigenschaften des Messers zerstören. Man spricht hier vom Ausglühen des Stahls. Die Schnitthaltigkeit und Schneidfähigkeit der Klinge wird dadurch unwiederbringlich zerstört!

Benutzen sie zum Nachschleifen der Messer bitte nur japanische Wassersteine!
Diese werden vor der Benutzung in einem Wasserbad getränkt, wodurch für eine ausreichende Kühlung gesorgt ist. Weil der Schleifstein aus einer wasserlöslichen Matrix besteht, werden während des Schärfens laufend frische Schärfeartikel freigelegt, wodurch maximale Schärfeleistungen erzielt wird.

Gebrauch des Steines/Schleifanleitung:

Vor dem Gebrauch muss der Stein für ca. 10 Minuten in einem Wasserbad getränkt werden. Sorgen Sie während dem Schärfen immer für einen Wasserfilm auf dem Stein. Nutzen Sie bitte den Stein gleichmäßig ab, das heißt, nutzen Sie die ganze Oberfläche des Steins zum Schärfen des Messers.

Beidseitig geschliffene Messer

- ◆ Die Klinge Ihres Messers sollte in einem Winkel von ca. 60° zur langen Seite des Wassersteines stehen.
- ◆ Beim Schärfen sollte die Schneide immer in einem konstanten Winkel (10 bis 15°) zur Schleiffläche Ihres Steines geführt werden.
- ◆ Ziehen Sie in gleichmäßigen Zügen die Klinge über den gesamten Stein. Üben Sie leichten Druck aus, sowohl in der Bewegung vom Körper weg als auch beim Zurückziehen.
- ◆ Wiederholen Sie den Vorgang mit der anderen Klingenseite.
- ◆ Wenn Sie nun problemlos mit Ihrem Messer die Haare Ihres Unterarmes abrasieren können, ist es optimal geschärft.

Einseitig geschliffene Messer

- ◆ Hier wird wie beim beidseitigen Anschliff vorgegangen, mit der Ausnahme, dass zu 90% nur die eine Klingenseite des Messers geschliffen wird.
- ◆ Anschliessend kurz auf der anderen Seite schleifen (um den Grat zu entfernen und nur auf einer feinen Wassersteinkörnung).

