



# ANWENDUNG

SCHLEIFEN UND  
ABZIEHEN



# DIE WICHTIGSTEN SCHRITTE



Es sollte darauf geachtet werden, dass Arbeitsfläche, Rollschleifer, Schleiflehre und Messer vor der Benutzung sauber sind. Da sich Diamantpartikel und Stahlabrieb lösen, sollte die Arbeitsfläche nicht empfindlich sein. Der Schärfeprozess benötigt volle Aufmerksamkeit! Beim Schleifen den Rollschleifer nie über die Klingenspitze hinaus bewegen und den Druck beim Schleifen so wählen, dass sich das Messer nicht bewegt.



**1**



**Fixieren**

Die Schleiflehre mit den Füßen auf einer rutschfesten Unterlage positionieren. Anschließend das Messer am S-Pad fixieren, sodass es sicher gehalten wird.

**2**



**Schleifen**

Die Schleiflehre zusätzlich durch Festhalten stabilisieren. Dann die Diamant Schleifscheibe mit geringem Druck sanft entlang der Schneide vor- und zurückführen.

**3**



**Drehen**

Um ein gleichmäßiges Schärferegebnis zu erzielen, das Messer drehen und den Schleifvorgang an der anderen Seite der Messerschneide wiederholen

**4**



**Abziehen**

Um die Schneide zu glätten und den Grat zu entfernen, den Rollschleifer drehen und den Vorgang auf beiden Seiten der Klinge mit der Keramik Abziehscheibe wiederholen. Für die optimale Schärfe das Messer mit einem Tuch oder Leder reinigen.



# SCHLEIFWINKEL

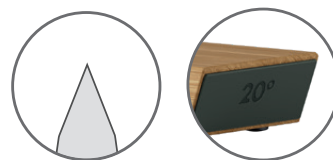
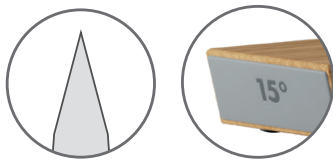
15° UND 20°



# SCHLEIFWINKEL



Welcher Schleifwinkel der richtige für ein Messer ist, hängt von Faktoren wie der Beschaffenheit des Stahls, der Klingengeometrie sowie der bisherigen Pflege ab. In den Herstellerhinweisen wird meistens eine Empfehlung hinsichtlich des Schleifwinkels angegeben, die bei Küchenmessern in der Regel zwischen 15° und 20° liegt. Da der Winkel ab Werk, selbst bei baugleichen Modellen, um ein bis zwei Grad variieren kann, geben Hersteller oft eine Spanne an. Sollte hierfür keine Angabe vorliegen, zeigen wir im Folgenden unterschiedliche Indikatoren, die die Wahl des richtigen Schleifwinkels erleichtern.



## Filigrane Schärfe

Der 15° Schleifwinkel verhilft besonders feinen Kohlenstoff-/Carbonstahlklingen sowie Damastmessern zu einem filigranen Schliff und beeindruckender Schärfe auf höchstem Niveau. Je höher der Kohlenstoffanteil im Stahl des Messers, desto härter ist die Klinge. Mit 15° können entsprechende Küchenmesser sehr fein ausgeschliffen werden. Dadurch ist auch der Widerstand beim Schneiden gering. Sollte das Messer beim Benutzen schnell stumpf werden, könnte es sich um einen für den 15° Winkel zu zähen bzw. zu weichen Stahl handeln. Dann empfehlen wir, mit dem 20° Winkel zu schleifen.

## Stabile Schärfe

Der 20° Winkel eignet sich für robuste Klingen aus rostträgem Edelstahl/Chromstahl. Europäische Kochmesser können sehr gut damit geschärft werden. Durch die Beschaffenheit des Stahls und den stabileren Schleifwinkel sind die Klingen weniger empfindlich und eignen sich sehr gut für verschiedenste Arbeiten in der Küche. Mit dem 20° Winkel können schnell sehr gute Schärfeergebnisse erreicht werden, die lange Bestand haben.

## Unsere Erfahrungswerte für 15°

- filigrane Klingen
- Damastmesser
- asiatische Küchenmesser
- hochwertige Messerstähle

## Unsere Erfahrungswerte für 20°

- europäische Kochmesser
- zähe Stähle
- stabile Klingen mit breitem Messerrücken
- sehr stumpfe Messer
- Outdoor-Messer



# ANWENDUNG

TIPPS UND TRICKS





**Die HORL® Rollschleifer holen aus dem Messer die Schärfe hervor, die das Stahlpotenzial bietet. Je hochwertiger das Messer, desto beeindruckender das Schärfeergebnis.**

## Welche Form hat die Klinge?

Die Klinge liefert wichtige Hinweise zur Wahl des Schleifwinkels. So spricht ein robustes, starres Kochmesser mit stabiler Schneide und Klingentrücken für einen 20° Winkel.

Ein Messer, welches zur Schneide hin filigran und dünn ausgeformt ist, spricht für einen 15° Winkel.

## In welchem Zustand ist das Messer?

Wenn ein Messer stark vernachlässigt wurde, kann bis zur neuen Schärfe etwas Geduld erforderlich sein. Sollte das Schärfen deutlich länger als zehn Minuten dauern, empfehlen wir den 20° Schleifwinkel zu nutzen. Bei sehr stumpfen Messern oder besonderen Fällen eignet sich ebenfalls die grobe Diamant Schleifscheibe für mehr Materialabtrag.



## Können Klingen umgeschliffen werden?

Grundsätzlich ja. Da das Schärfen nach dem Kauf in der Regel von Hand erfolgt, wird das Messer zwangsläufig leicht umgeschliffen.

Wichtig ist in jedem Fall, den Schleifwinkel konstant beizubehalten. Dadurch wird das Messer schonend bearbeitet und der Materialabtrag bleibt minimal.

## Die Filzstift-Methode. Wann ist ein Winkel vollständig eingeschliffen?

Die Filzstift-Methode eignet sich ideal, um den Fortschritt beim Einschleifen visuell zu überprüfen. Dazu einen Filzstift sanft über die Messerschneide ziehen, sodass auf beiden Seiten der Schneide eine Linie zu sehen ist.

Bei Unsicherheiten bzgl. der Wahl des Schleifwinkels das Messer einige Bewegungen an jeder Seite mit dem 15° Winkel schärfen. Ist der Filzstift-Strich verschwunden, ist das Messer eingeschliffen. Ist die Linie nach ein paar Minuten noch deutlich sichtbar, empfehlen wir, zum 20° Winkel zu wechseln.

