

Japanische Wassersteine

Beschreibung:

Japanische Wassersteine haben sich für das manuelle Schärfen von Schneidwerkzeugen aller Art hervorragend bewährt. Insbesondere bei Kohlenstoffstählen wie Kochmessern, Stechbeiteln, Hohleisen oder Hobelklingen werden höchste Schärfe erzielt.

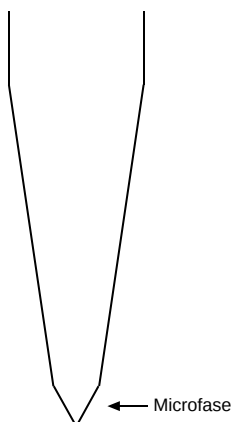
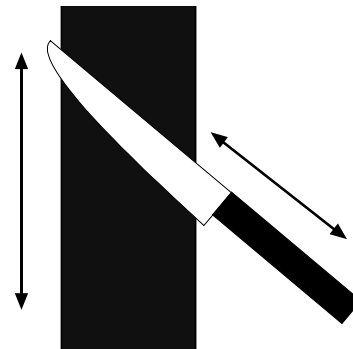
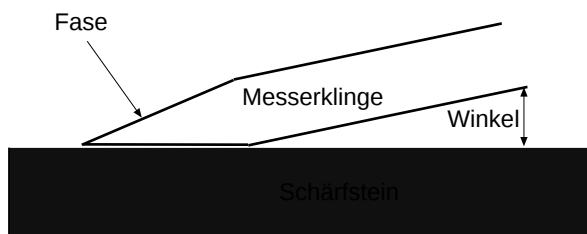
Anwendung:

Vor Gebrauch sollte der Stein 5-10 Minuten in Wasser getränkt werden. Legen Sie den Stein auf eine rutschfeste Unterlage (Artikel 220041) oder in einen Schärsteinhalter (Artikel 220040, 24,95 Euro). Je nach Zustand des Messers beginnen Sie mit einer der folgenden Körnung.

Stumpfes Messer mit Riefen/Klingenausbrüchen: Körnung 80 - 220.
 Stumpfes Messer ohne Beschädigung: Körnung 800 - 1.000.
 Schärfen eines normalen Messers Körnung: 1.000 - 4.000.
 Abziehen eines geschärften Messers Körnung: 6.000 - 8.000.
 Schärfen eines Rasiermessers: bis 12.000 Körnung und Lederriemen.

Beginnen Sie mit der passenden Körnung und arbeiten Sie sich langsam nach oben. Wir empfehlen Ihnen folgende Körnungen der Reihe nach durchzuarbeiten: 220 - 800 - 1.200 - 4.000 - 6.000 - 8.000

Halten Sie beim Schärfen unbedingt bei jeder Körnung den gleichen *Winkel* zwischen Messer und Stein ein. Dieser liegt bei Kochmessern in der Regel zwischen 12° bis 20°. Nur so erreichen Sie eine scharfe Schneide. Bewegen Sie die Klinge abwechselnd auf beiden Seiten, gleichmäßig über die gesamte Breite des Steines. Es spielt dabei keine Rolle, ob Sie kreisförmige, ziehende oder schiebende Bewegungen machen, ob Sie gegen oder mit der Schneide arbeiten, das Ergebnis bleibt hierbei entgegen vieler anderer Informationsquellen immer gleich.



Das Abziehen sollte jedoch immer in Schneidenrichtung erfolgen, hierbei kann der Winkel etwas vergrößert (16°-25°) werden, wodurch man eine Microfase erzielen kann. Diese vermindert die Gefahr eines Klingenausbrüches, ist jedoch nur für geübte Anwender zu empfehlen. Mit zunehmender Schärfe und Körnung sollte der ausgeübte Druck verringert werden. Testen Sie die Schärfe anschließend an einem Blatt Papier und nicht mit Ihren Fingern! Das Messer ist scharf, wenn Sie das Papier frei gehalten, mit einem sauberen Schnitt durchtrennen können. Vermeiden Sie tunlichst beim Schärfen auf Wassersteinen den Kontakt des Steines mit Ihren Fingerkuppen. Dies führt zu schmerzhaften Abschürfungen der Haut, die meist erst bemerkt werden, wenn schon geschehen.

Wolfsknives

Feines Werkzeug & Handwerk
 Inh. Kay Schmitt
 Kreuzackerstr. 3
 D - 84036 Kumhausen
 Tel.: ++49 (0)871 / 43044-95
 Fax: ++49 (0)871 / 43044-96
 info@wolfsknives.de
 www.wolfsknives.de

Wolfsknives