

In wenigen Minuten wieder ein scharfes Messer

Mit ein wenig Übung und der richtigen Technik wird jeder Handgriff spielend einfach. Wenn Sie die folgende Tipps und Hinweise beachten, haben Sie schnell wieder scharfe Messer und auch weiterhin viel Freude am Schneiden.

- Legen Sie die Messerklinge an die Spitze des Wetzstahls. Der Winkel zwischen Klinge und Stahl sollte stets ca. 20 Grad betragen.
- Ziehen Sie das Messer in einem leichten Bogen -auf der gesamten Länge der Schneide am Wetzstahl entlang nach unten.
- Wiederholen Sie diese Bewegung hinter dem Stahl, um die andere Seite der Klinge zu schärfen
- Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 fünf bis zehnmal, indem Sie abwechselnd die vordere und hintere Seite der Klinge schärfen.

Sollte das Messer einmal mit dieser Methode nicht mehr scharf zu bekommen sein, weil die Klinge schon zu abgewetzt ist, dann empfiehlt sich ein neuer Grundschliff mit Schleifsteinen mit verschiedenen Körnungen. Von grob bis fein.

Den Stein gut nässen und gleichmäßig im richtigen Winkel kreisförmig am Stein entlang ziehen. Einfacher geht es mit Schleifsets wie sie Sie in unserem Shop unter www.DerMesserShop.de von einigen Herstellern finden.

Empfehlenswerte Reinigung Ihres Messers

Qualitätsmesser sind eine Anschaffung, von der man, wenn man sorgsam mit Ihr umgeht, sein Leben lang etwas hat. Außerdem vereinfacht die richtige Pflege die Arbeit, macht sie sicher und reduziert die Notwendigkeit des häufigen Schärfens. Deshalb ein paar Hinweise: Alle feststehenden Messer mit Kunststoffgriffen können Sie ohne weiteres in der Spülmaschine reinigen. Beachten Sie allerdings beim Einräumen, dass die Klingen nirgendwo anschlagen, da sie sonst beschädigt werden können. Am besten Sie stellen das Messer mit der Klinge nach unten in den Besteckkasten Ihrer Spülmaschine.

Das Reinigen von Hand ist allerdings immer schonender und der Spülmaschine vor zu ziehen. Halten Sie das Messer nach Gebrauch einfach unter warmes fließendes Wasser und reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch (bei Bedarf mit etwas Spülmittel). Danach sollten Sie es sofort, vom Klingentrücken zur Schneide hin, abtrocknen.

Benutzen Sie Ihre hochwertigen Messer niemals zweckentfremdet, z.B. als Werkzeug. Sie könnten dabei beschädigt werden. Legen Sie das Messer nicht auf heiße Unterlagen wie Herdplatten oder Kochgerät. Der Griff kann sich dabei verformen.

Um vorzeitigen Schärfeverlust zu vermeiden, achten Sie auf eine geeignete Schneidunterlage. Sie sollte nachgiebig und leicht zu reinigen sein. Ein Holzbrett ist wegen seiner natürlichen Eigenschaften die beste Unterlage. Kunststoffbretter sind ebenfalls zu empfehlen. Was Sie auf jeden Fall vermeiden sollten, ist das Schneiden auf Porzellan, Glas, Metall, Marmor oder Granit.

www.DerMesserShop.de wünscht Ihnen lange viel Freude mit Ihrem Qualitätsmesser.
