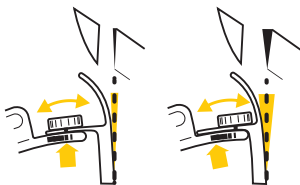


ANLEITUNG ZUM SCHÄRFEN

EINSTELLUNG DER KLINGENFÜHRUNG

Die Klingenföhrung kann je nach Form der Balde eingestellt werden. Die Klingenföhrung ist in der aufrechten Position voreingestellt, so dass die meisten Messer ohne Verstellung geschlossen werden können. Bei sehr dicken, keilförmigen Messern sollte die Klingenföhrung zur Seite geschoben werden.



325-Körnung: Der Xtreme Edge ist standardmäßig mit einer 325er Körnung ausgestattet. Diese Körnung erzeugt eine raue, gezackte Schneide. Sie wird bei den meisten Gebrauchsklingen angewandt.



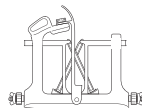
600-Körnung: Diese Körnung erzeugt eine glatte, gezahnte Schneidekante. Sie wird bei speziellen Klingen benutzt, zum Beispiel für Präparationsarbeiten bei teuren Taschenmessern. Sie wird mit 20° und 25° verwendet. Optional erhältlich.



1000-Körnung: Diese Körnung erzeugt eine glatte, polierte Schneidekante. Sie wird z.B. bei Skalpelln verwendet. Optional erhältlich.



VSHARP
XTREME EDGE



WARNUNG

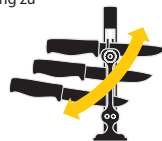
Wenn sich die Klinge gegen die Klingenföhrung bewegt, können Metallspäne hochglanzpolierte Klingen zerkratzen. Um dies zu verhindern, kleben Sie Klebeband auf die linke Seite der Klinge. **Schärfen Sie keine gezackten Klingen an Diamantschleifern.**

SCHÄRFANLEITUNG

Der Schärfer ist werkseitig auf 25° voreingestellt und es sollte möglich sein, die meisten Messer ohne Anpassung zu schärfen.

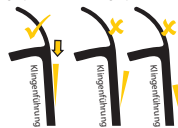
SCHRITT 1 – ERSTES SCHÄRFEN x30

Zum Vorschärfen von stumpfen und harten Stahlklingen. Halten Sie die Klinge im Schärfergerät FLÄCHIG gegen die Klingenföhrung und führen Sie eine Sägebewegung vor und zurück, auf und ab aus, um schnell eine Schneide zu erzeugen. Wiederholen Sie dies 30–40 Mal.



Richtige
Klingenposition

Falsche
Klingenposition



SCHRITT 2 – NACHSCHÄRFEN UND AUSBESSERN

Für den End- und Nachschliff ziehen Sie die Klinge in einer Abwärtsbewegung vollständig durch den Schärfer und aus ihm heraus, wobei die Klinge flach an der Klingenföhrung anliegt.

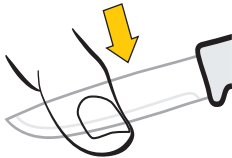
Wiederholen Sie dies 10–15 Mal oder bis Sie eine flache Abschrägung von der Ferse bis zur Spitze erzeugt haben.

Sobald sich auf beiden Seiten der Klinge eine flache Abschrägung befindet, ist dies die einzige erforderliche Bewegung, um Ihr Messer nachzuschärfen.



Zum Ausbessern des Schärfens sind nur 5–15 Striche erforderlich.

WARNUNG: KLINGEN VOR DEM SCHÄRFEN IMMER REINIGEN (SCHMUTZIGE ODER FETTIGE MESSER VERUNREINIGEN DIE DIAMANTSCHLEIFSTEINE!)



SCHRITT 3 – SCHÄRFETEST

Prüfen Sie die Schneide, indem Sie sie vorsichtig auf Ihrem Daumnagel testen, um zu sehen, ob sie stecken bleibt. Funktioniert dies von der Klingenfese bis zur Klingenspitze, haben Sie erfolgreich eine Schneidkante erzielt und können nun entweder mit einer feineren Körnung (optional) oder mit den Finishing-Stählen eine Rasierkante erzeugen.

SCHRITT 4 – STÄHLEN DER KLINGE FÜR EINE RASIERMESSERSCHARFE SCHNEIDE

Sobald Sie eine konstante Schnittkante erreicht haben, lösen Sie die Stäbe und drehen Sie sie um, sodass die Endbearbeitungsstähle nach oben zeigen, und vergrößern Sie den Winkel bis zur nächsten Kerbe. Ziehen Sie Ihre Klinge durch weitere 10-15 Züge durch, um eine rasiermesserscharfe Schneidkante zu erhalten.

EINSTELLUNGEN

Winkleinstellung

Der Winkel kann je nach Messertyp und Anwendung angepasst werden.

30° **Hackmesser, Macheten, Allzweckmesser** - Breiter, haltbarer Schliff, geeignet zum Hacken und für schwere Arbeiten.

25° **Jagdmesser, Taschenmesser, Kochmesser** - Langlebige Schneide.

20° **Küchenmesser, Ausbeinmesser, Tranchiermesser, Paarungsmesser** - Schneide für Fleisch, Gemüse und weiche Materialien.

17° **Filetierreiermesser, Schälmesser, Rasiermesser** - Empfindliche Schneide, die häufig nachgearbeitet werden muss.

Lösen Sie den oberen Teil des Schleifsteins und schieben Sie ihn in den gewünschten Winkelschlitz an der Unterseite.

