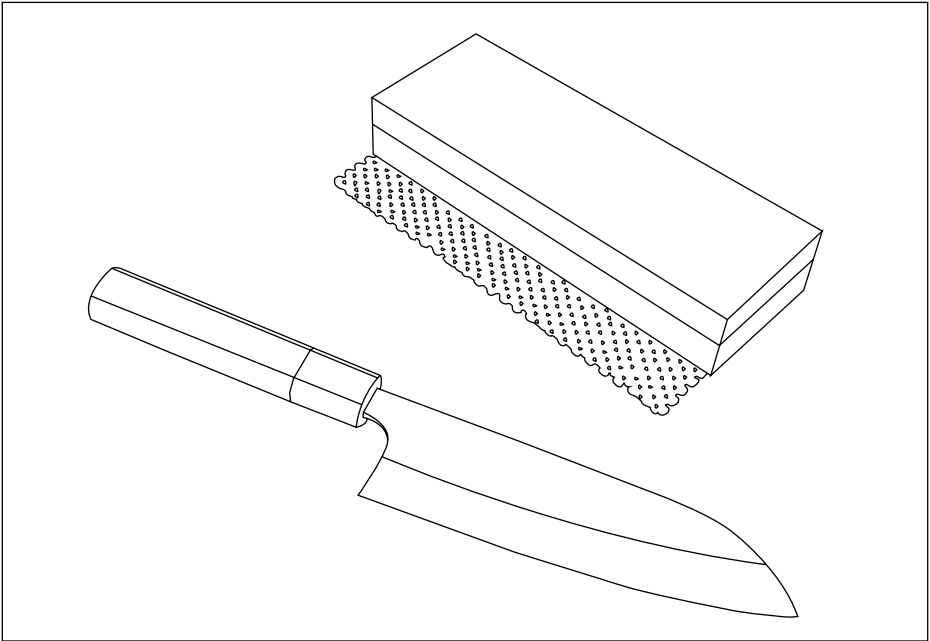
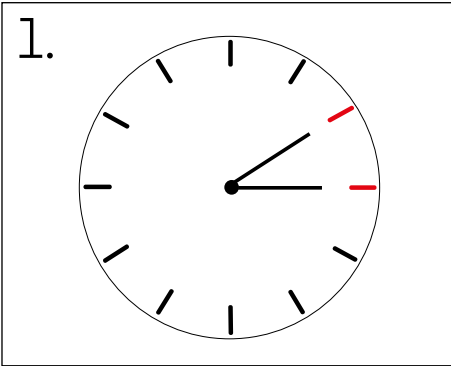


# Schleifanleitung



Sollte das Messer länger nicht geschliffen worden und sehr stumpf sein, ist ein Schleifstein mit einer Körnung von unten 800, je nach Zustand des Messers, gut für den Vorschleiff. Für das eigentliche Schärfen verwendet man - abhängig von der eigenen Geduld und dem gewünschten Ergebnis - einen Schleifstein mit einer Körnung zwischen 800 und ca. 2000. Wer seinem Messer ein wirklich feines Finish mit einem Feinschliff und perfekten Abzug geben möchte, schließt mit einem Abziehstein ab. Die Körnung der Abziehsteine reicht von über 2000 bis 10000, wobei die Wirkung oberhalb von 6000 eher eine polierende ist.

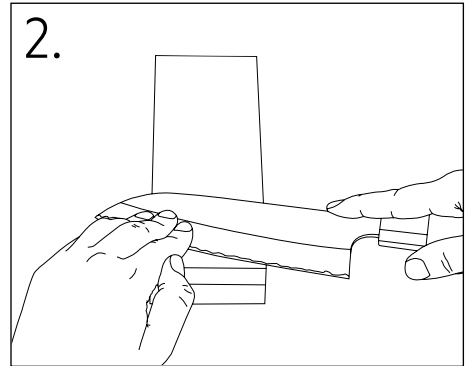
**Vorsicht:** Während des Schleifens bildet sich etwas Schlamm an der Schleifsteinoberfläche. Dieser enthält die Schleifpartikeln und sollte erst zum Schluss entfernt werden!



Bevor Sie beginnen, legen Sie die den Schleifstein für **10-15 Minuten ins Wasser**.

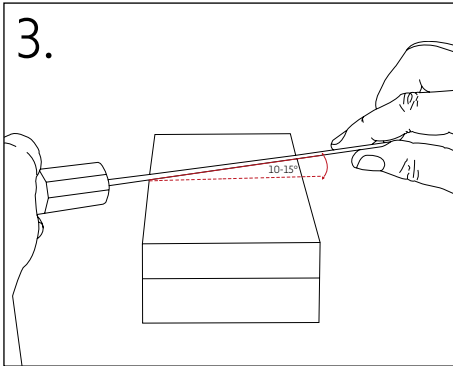
Japanische Wasser-Schleifsteine sollten sich vor dem Gebrauch richtig voll saugen. Sobald keine Luftbläschen mehr aufsteigen, warten Sie noch 1 Minute, dann ist der Stein ideal mit Wasser getränkt.

- Auch während des Schleifens sollte der Stein immer nass sein, denn das verhindert eine Überhitzung und fördert die Bildung des Schleifschlamm, der das Ergebnis verbessert.



Bevor Sie mit dem Schleifvorgang beginnen, legen Sie den Schleifstein auf einen Schleifsteinhalter oder eine Gummiunterlage, um ein Abrutschen zu verhindern.

Ein Spüllappen oder ein feuchtes Handtuch tut es oftmals auch, beachten Sie dabei allerdings, dass beim Schleifen der Schleifschlamm entsteht. Nehmen Sie das Messer in die rechte Hand und legen Sie nun das Messer diagonal auf den Schleifstein. Fixieren Sie dabei die Klinge mit drei Fingern der linken Hand. Sie können auch zusätzlich den Zeigefinger der rechten Hand auf den Klingenrücken legen, um mehr Kontrolle und ein sicheres Gefühl beim Schleifvorgang zu erhalten.



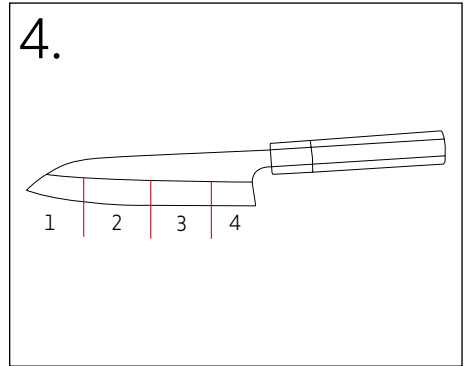
Legen Sie die Klinge in einem Winkel von **10 - 15°** auf dem Schleifstein an und führen Sie dabei ( wie in Abbildung 2 ersichtlich ) vorsichtig die Klinge von hinten nach vorne. Wichtig dabei ist, den Winkel immer konstant zu halten!

Achten Sie außerdem darauf, dass Sie nur bei der Bewegung Druck auf die Klinge ausüben.

#### **Für Einsteiger: Vorsicht:**

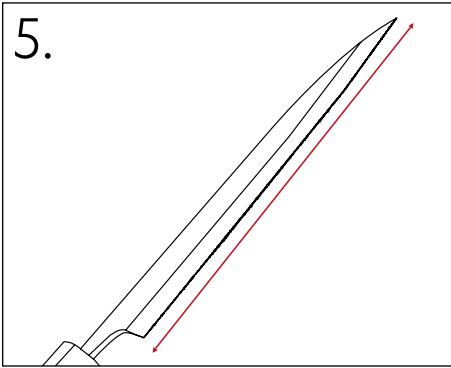
Eine zu schnelle Bewegung führt schnell zu einer Veränderung des Winkels. Die Folge ist eine unpräzise Schneidgeometrie und das wirkt sich negativ auf das Schleifergebnis aus.

- Achtung: Bei Messern für Linkshänder sollte das Schleifverhältnis umgekehrt angewandt werden.

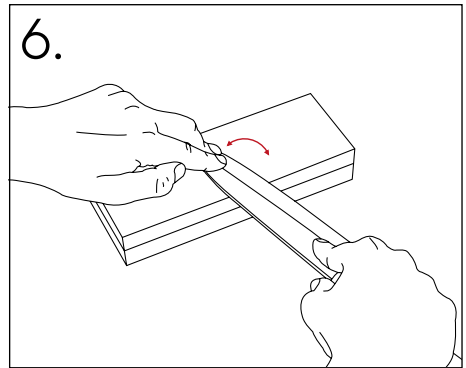


Achten Sie außerdem darauf, dass Sie nicht die gesamte Klinge des Messers zur selben Zeit schleifen.

Am besten unterteilen Sie das Messer gedanklich in ca. 4 Abschnitte und schleifen Sie diese nacheinander.

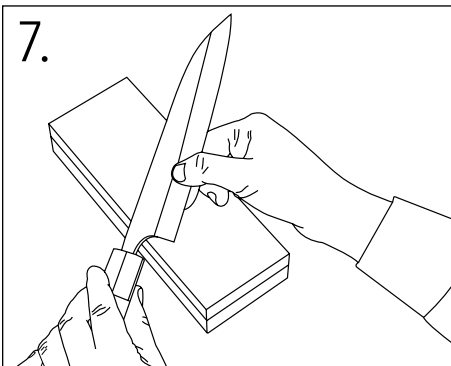


Schleifen Sie solange eine Seite des Messers bis sich auf der Gegenseite ein kleiner Grat auf der Klinge gebildet hat, welcher nicht gut zu sehen ist. **VORSICHT:** Bei der Prüfung, ob noch ein Grat vorhanden ist, die Fingerkuppe stets mit nur leichtem Druck von der Schneide weg über die Fasse führen.



Um die Spitze der Klinge zu schleifen, legen Sie dabei das Messer wieder in einem Winkel von  $10 - 15^\circ$  an dem Schleifstein an. Sie werden merken, dass die Spitze der Klinge nicht direkt den Schleifstein berührt. Heben Sie das Messer dabei etwas weiter nach oben an.

Legen Sie wieder 3 Finger an die Klinge an und führen Sie das Messer in einer halbkreisenden Bewegung an den Schleifstein vor- und zurück.



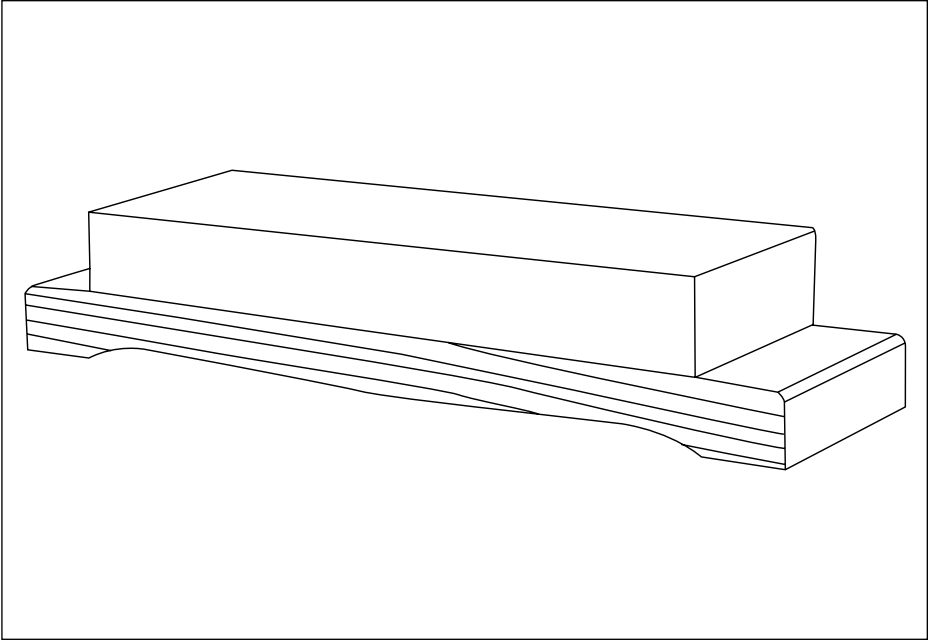
Wiederholen Sie den Schleifvorgang. Die andere Seite der Klinge muss dabei nur ganz sanft geschliffen werden, mit immer weniger Druck und immer weniger lang. So oft bis kein Grat mehr zu spüren ist.

8.

Für das Finish, wechseln Sie (falls vorhanden) auf einen Stein mit Polierkörnung ab 2000 und ziehen Sie das Messer auf der Vor- und Rückseite einige Male auf dem Polierstein nochmal ab. Grate dürfen sich hier nicht mehr bilden.

9.

Nach Beendigung des Schleifens wird das Messer mit lauwarmen Wasser abgespült und gut abgetrocknet.



## Pflege des Wasser- Schleifsteins

Nachdem Sie einen japanischen Wasserschleifstein verwendet haben, sollten Sie ihn abwaschen, abtrocknen und an einem luftigen Ort trocknen lassen, bevor Sie ihn lagern.

## Glätten der Oberfläche

Wenn Sie den japanischen Schleifstein schon verwendet haben, vielleicht schon mehrfach, sollten Sie die Oberfläche glätten. Durch das Messer schärfen wird die Oberfläche zunehmend konkav, so dass es schwierig bis unmöglich wird, absolut exakt zu schleifen. Dies kann mit Hilfe eines Abrichtsteins oder eines Schleifpapiers mit geeigneter Körnung auf absolut ebener Fläche geschehen.