



Die richtige Messerpflege

Skanaffär GbR Inh. Sven und Martina Crößmann



SKANAFFÄR

7 August 2013

Verfasst von: Sven Crößmann

Die richtige Messerpflege

Skanaffär GbR Inh. Sven und Martina Crößmann

**Die richtige Messerpflege - Skanaffär GbR - Inhaber Sven und Martina
Crößmann – Haingründer Str. 2 – 64750 Lützelbach**

Rev. A - Copyright © 2013 by

Skanaffär GbR Inhaber Sven und Martina Crößmann

Haingründer Str.2

D-64750 Lützelbach

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieses Dokuments darf ohne Genehmigung
der Skanaffär GbR vervielfältigt werden.

So pflegen Sie Ihr Messer richtig.

Sie haben einiges an Geld investiert und ein gutes Messer gekauft, stellen aber nach einiger Zeit fest, dass auch gute Messer stumpf werden. Dies lässt sich leider auch bei wirklich guten Messern nicht vermeiden. Wie lange Ihr Messer scharf bleibt, hängt allerdings zu großen Teilen von Ihrem Umgang damit ab. Benutzen Sie keine Schneidunterlage die zu hart ist und lagern Sie das Messer immer in der Messerscheide.

Um das bestmögliche Ergebnis bei der Arbeit mit Ihrem Messer zu erhalten ist es wichtig, dass Sie für jede Arbeit das richtige, passende Werkzeug verwenden. Durch die Verwendung des richtigen Messers vermeiden Sie auch gleichzeitig unnötige, körperliche Belastungen.

Wichtig ist natürlich auch zu verstehen, wie die Schneide eines Messers aufgebaut ist und wie man es scharf hält. Ein Messer, das beim Schneiden oft auf Knochen trifft, braucht natürlich andere Eigenschaften, als ein Messer mit dem man ausschließlich Fleisch und Wurst schneidet.

Hier liegt auch der Grund, warum Messer für verschiedene Einsatzzwecke in einem unterschiedlichen Winkel geschliffen werden. Ein weiteres Problem stellt der Härtegrad der Klinge dar. Je weicher eine Klinge ist, umso öfter muss sie nachgeschliffen werden.

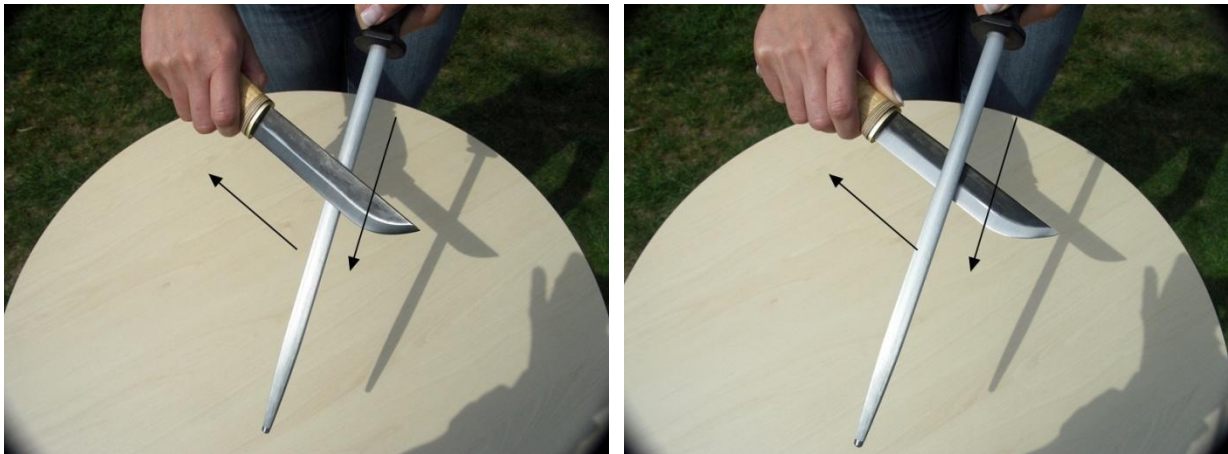
Die Schärfe eines Messers hängt also von einigen Faktoren ab:

- vom Schleifstein, je feinkörniger der Stein, um so schärfer das Messer
- vom Stahl, je feiner und härter die Klinge, um so schärfer das Messer
- vom Schneidenwinkel, je kleiner der Schneidenwinkel, um so schärfer das Messer

Messer schleifen ist eine Kunst und man muss hier ganz klar sagen „Übung macht den Meister“.

Wetzstahl oder Schleifstein

Ein Wetzstahl ist grundsätzlich nur zum Scharfhalten von leicht stumpfen Messern gedacht. Durch die häufige Benutzung eines Wetzstahls können Sie die ursprüngliche Schärfe eines Messers gut erhalten. Ein Messer, das einmal richtig stumpf ist, können Sie mit einem Wetzstahl nicht mehr schärfen. Bei sehr harten Messerklingen sollten Sie keinen Wetzstahl verwenden, da hier durch Wärmeentwicklung die Gefahr besteht, dass die Klinge an Härte verliert. Im Übrigen ist die Geschwindigkeit beim Schleifen mit einem Wetzstahl nicht von Belang, viel wichtiger ist, dass Sie den Schleifwinkel einhalten.



Wir empfehlen zum Schleifen unserer Messer, japanische oder europäische Wasserschleifsteine. Der Unterschied besteht darin, dass die japanischen Steine etwas weicher sind, Poren haben, um Wasser aufzunehmen, und auch etwas schneller abnutzen. Die japanischen Schleifsteine sind zum Schleifen mit Wasser gedacht und werden vor der Benutzung ca. 10 Minuten in Wasser getränkt. Die europäischen Steine können Sie mit Wasser oder Öl zum Schleifen verwenden. Bitte beachten Sie aber, dass ein Stein, der einmal mit Öl in Berührung kam, nicht mehr mit Wasser verwendet werden kann. Das Öl bekommen Sie nicht mehr aus den Poren des Steins.



SILIFIX®, Körnung 60



SILIFIX®, Körnung 220



MISSARKA®KOMBINIERT, Körnung 1000/360



MISSARKA®KOMBINIERT, Körnung 500/150

Das Schärfen auf einem Wasserschleifstein hat einige Vorteile:

- die Klinge wird beim Schleifen nicht heiß und verliert nicht an Härte
- ein exakter, gerader Schliff ist möglich
- viele Körnungen sind verfügbar

Alle in diesem Dokument genannten Angaben zur Körnung entsprechen der in Deutschland üblichen FEPA-Norm für Schleifkörper, die vergleichbare japanische JIS-Norm finden Sie in (Klammer). Bitte beachten Sie diesen Unterschied, wenn Sie europäische mit japanischen Steinen vergleichen.

Hinweis: ≙ steht im Folgenden für entspricht

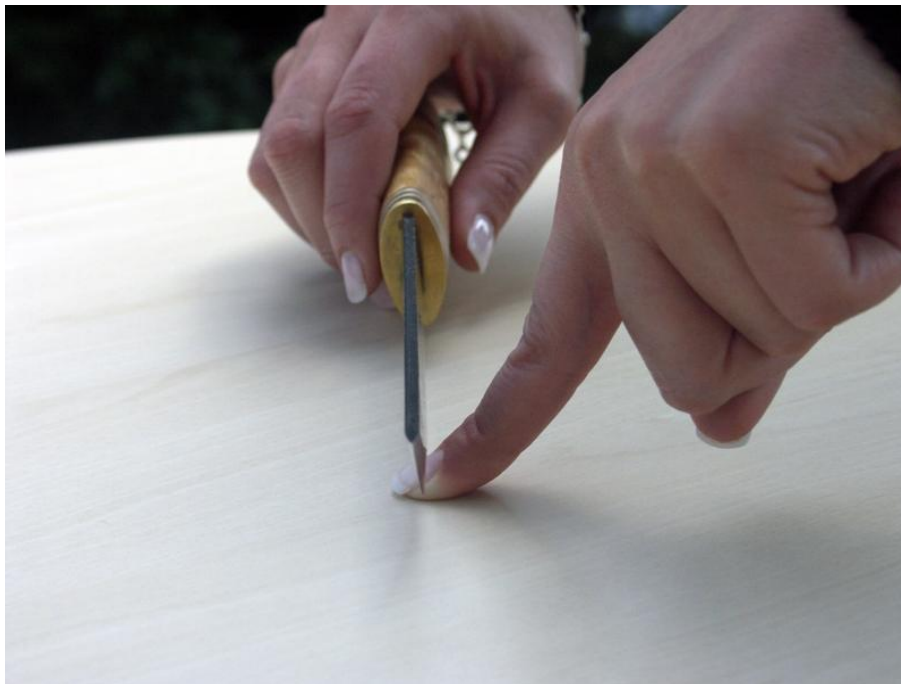
Ideal sind Kombisteine mit zwei Körnungen z.B. FEPA 1000/360 \triangleq (JIS 3000/800). Wer etwas höhere Ansprüche stellt, kann noch einen Schruppstein mit einer Körnung von 220 \triangleq (220) zum Vorschleifen verwenden. Für einen noch höheren Materialabtrag, wenn Sie z.B. Ausbrüche in der Klinge haben, eignet sich eine Körnung von 60 \triangleq (60).

Die Schleifsteine müssen beim Schleifen rutschfest und wackelfrei liegen. Dazu gibt es mittlerweile einige hervorragende Schleifsteinhalter, alternativ tut es auch ein Stück Gummi oder ein nasses Küchenhandtuch unter dem Stein.

Messer schärfen

Um die Schärfe eines Messers zu prüfen, können Sie Ihren Fingernagel verwenden. Halten Sie Ihren Finger in einem Winkel von 45° und setzen Sie das Messer locker und gerade mit der Klinge auf den Nagel. Wenn es jetzt abrutscht, dann ist es stumpf.

Achten Sie darauf, dass Sie Ihr Messer vor dem Schleifen immer gründlich reinigen, da Schmutzpartikel am Schleifstein haften bleiben und dessen Schleifeigenschaften verschlechtern. Dass nahezu alle Messerhersteller Nassschleifen mit Schleifsteinen empfehlen hat, wie schon angesprochen, seinen Grund. Wenn Sie Trockenschleifen, kann dies dazu führen, dass sich die Messerschneide stark erhitzt und an Härte verliert oder kleine Risse bekommt.



SCHÄRFE PRÜFEN

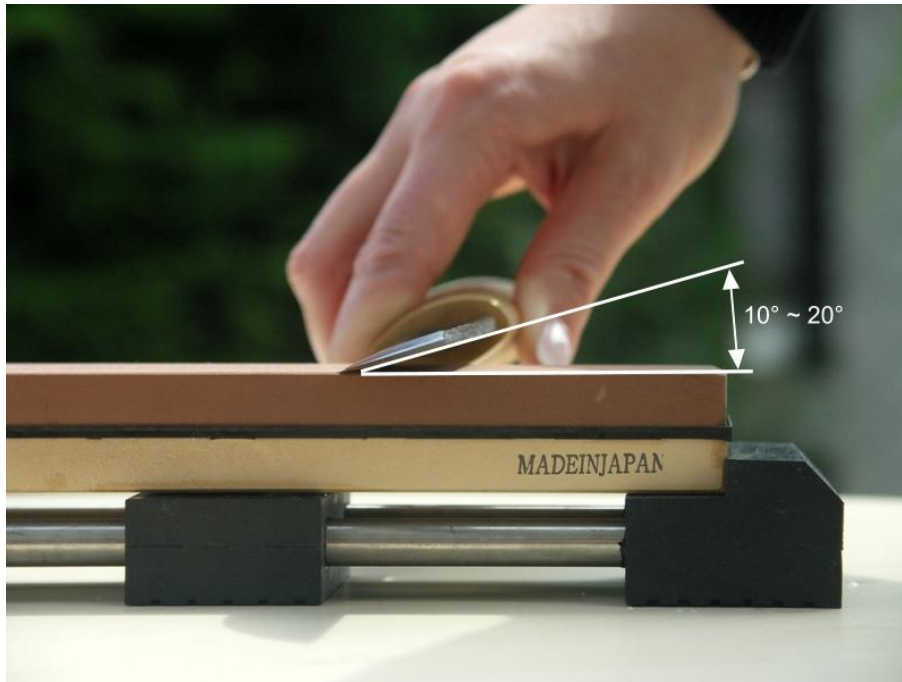
Achten Sie also bitte darauf, Ihre hochwertigen Messer bei guter Kühlung zu schleifen.

Empfehlungen zur Auswahl der Körnung, je höher die Körnung umso schärfer das Messer:

- 60 – 200 \triangleq (60 – 200): Schruppstein, zum Entfernen von Ausbrüchen und zum Vorschleifen
- 200 – 320 \triangleq (200 – 600): zum Vorschleifen sehr stumpfer Messer
- 400 – 700 \triangleq (800 – 2000): zum regelmäßigen Schärfen von Messern
- 700 – 1200 \triangleq (2000 – 4000): für eine sehr hohe Schärfe
- 1200 – 2000 \triangleq (4000 – 8000): für eine Schärfe wie bei Rasiermessern

Nachfolgend einige Empfehlungen zum Schleifwinkel:

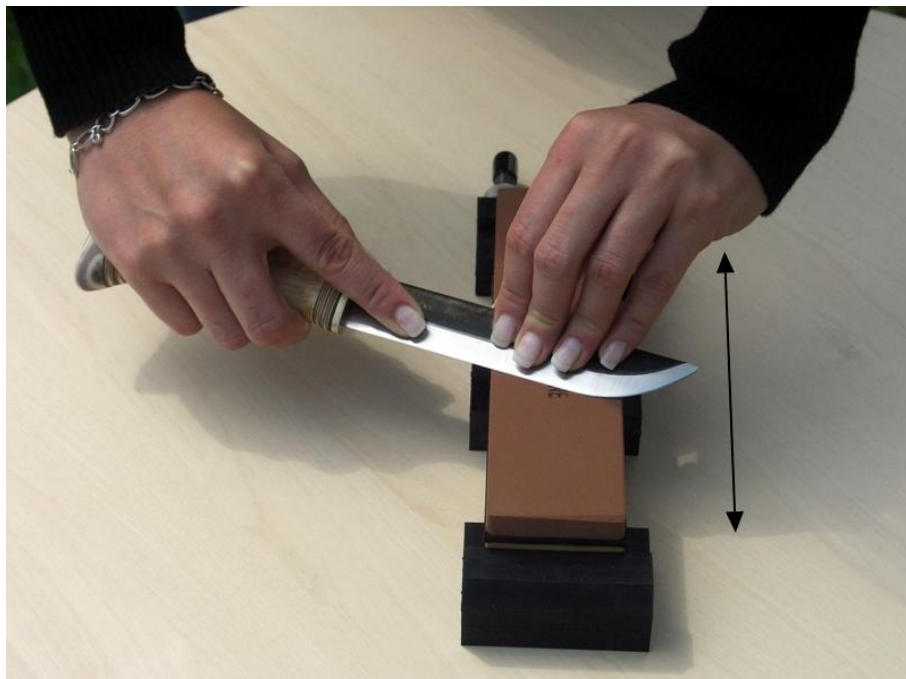
- Ausbeinmesser: 30°-35°
- Gemüsemesser: 30°-40°
- Filetmesser: 20°-25°
- Jagdmesser: 30°-40°
- Taschenmesser: 30°-40°
- Universalwinkel: 30°-40°



SCHLEIFWINKEL 10° - 20° JE SEITE, ABHÄNGIG VOM MESSERSTAHL UND MESSERTYP

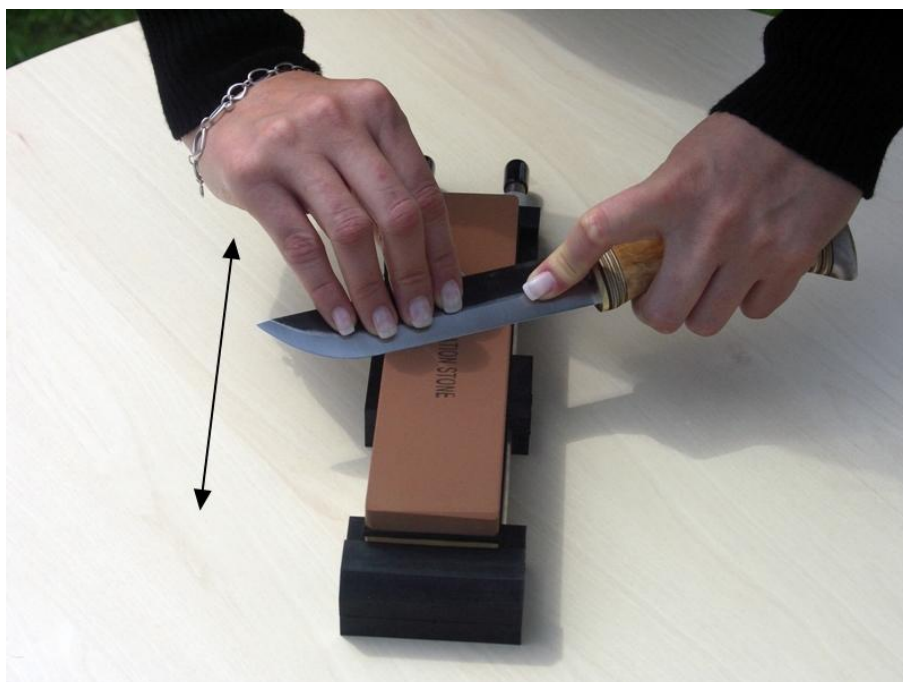
Bevor Sie mit dem Schleifen loslegen, sollten Sie erst einmal den Zustand der Klinge prüfen, um die richtige Körnung des Schleifsteins auszuwählen. Wenn Sie Ihr Messer regelmäßig schleifen, dann verwenden Sie jetzt zum Schleifen einen Stein mit einer Körnung von 400 $\hat{=}$ (1000), den Sie vorher 5 - 10 Minuten gewässert haben.

Setzen Sie nun die Klinge leicht diagonal im gewünschten Winkel auf den Stein auf, und machen Sie unter leichtem Druck eine geradlinige Bewegung über die gesamte Länge des Steins.



VORDERSEITE SCHLEIFEN

5 – 10 Vor- und Zurückbewegungen genügen, dann wenden Sie das Messer und schleifen die andere Seite der Klinge genauso. Wichtig ist, dass Sie von beiden Seiten den gleichen Druck ausüben und die gleiche Anzahl an Schleifbewegungen machen. Bitte beachten Sie, dass es auch Messer gibt, deren Klinge nur einseitig geschliffen ist.

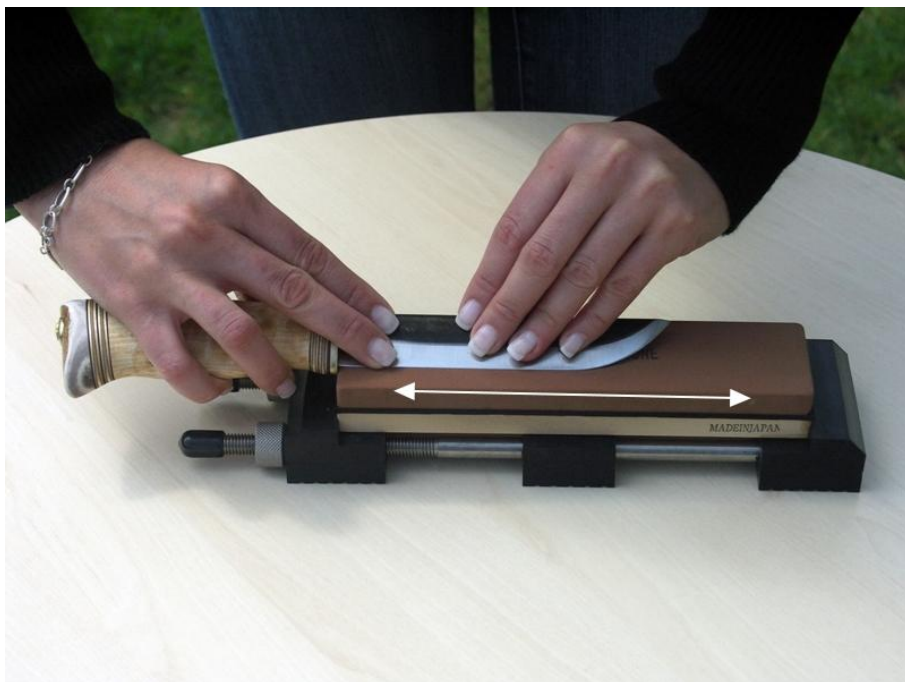


RÜCKSEITE SCHLEIFEN



MESSERSPITZE SCHLEIFEN

Durch das Schärfen auf Steinen entsteht in aller Regel ein Grat an der Klinge, der nun durch Abziehen entfernt wird. Reinigen Sie zuerst die Klinge vom Schleifabrieb und verwenden Sie dann zum Abziehen eine Körnung von $1000 \triangleq (3000)$. Legen Sie wieder die Klinge im gewünschten Winkel, aber jetzt in Längsrichtung auf den Stein und machen Sie einige Schleifbewegungen in Längsrichtung. Das Gleiche nun auch wieder auf der anderen Seite der Klinge.



GRAT ENTFERNEN (ABZIEHEN)

Ob der Grat entfernt ist, können Sie mit der Fingerkuppe prüfen.



PRÜFEN OB DER GRAT ENTFERNT IST

Sollte Ihr Messer gröbere Beschädigungen aufweisen, so entfernen Sie diese vor dem Schliff mit Körnung 400 \triangleq (1000) zunächst mit einem Stein gröberer Körnung von 220 \triangleq (220) oder 60 \triangleq (60).

Dies sind natürlich nur Empfehlungen aus unserer Praxis, die im Einzelfall von vielen Faktoren abhängen.

Reinigen Sie Ihr Messer gründlich nach jeder Benutzung, aber bitte nicht in der Spülmaschine, das schadet der Klinge. Wenn die Klinge nicht aus rostfreiem Stahl ist, so ölen Sie diese nach der Reinigung noch leicht ein, z.B. mit Rapsöl. So werden Sie an Ihrem Messer lange Freude haben.

Vergleichstabelle FEPA-Norm, JIS-Norm

FEPA F Schleif- körper	Micron [µm]	JIS R 6001 Japan 1973
F60	260	J 60
F70	218	
F80	185	
F90	154	
F100	129	J 100
F120	109	
F150	82	J 150
F180	69	J 180
F220	58	J 220
		J 240
		J 280
		J 320
F230	53 ± 3	
		J 360
F240	44.5 ± 2	
		J 400
F280	36.5 ± 1.5	
		J500
F320	29.2 ± 1.5	J600
F360	22.8 ± 1.5	J 700
		J 800
F400	17.3 ± 1	J 1000
F500	12.8 ± 1	J 1200
F600	9.3 ± 1	J 1500
		J 2000
F800	6.5 ± 1	
F1000	4.5 ± 0.8	J 3000
F1200	3.0 ± 0.5	J 4000
F1500	2.0 ± 0.4	J 6000
F2000	1.2 ± 0.3	J 8000

Ihr Skanaffär Team

Skanaffär GbR Inh. Sven u. Martina Crößmann
 Haingründer Str.2
 64750 Lützelbach

eMail: webmaster@skanaffaer.de

Shop: <http://www.skanaffaer.de>