



Messerschmied - Martin Huber
Gewerbepark 7 - 4451 Garsten
Austria



Schärfen mit Steinen

Die kleine Hilfe für das perfekte Schärfergebnis

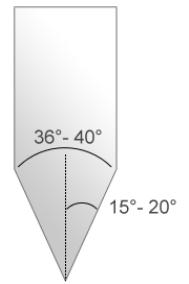
1. Winkel

Je kleiner der Winkel – umso schärfer ist das Messer.

Was aber viele Missachten: Umso schärfer, also umso kleiner der Winkel, desto schneller wird das Messer wieder stumpf. Daher Empfehle ich meist einen Winkel zwischen 15 und 20Grad.

Sollten Sie feststellen, dass Ihr Messer schnell stumpf oder beschädigt wird, schleifen Sie Ihr Messer vielleicht zu dünn. In diesem Fall empfehlen wir Ihnen die Handhabung eines größeren Schleifwinkels.

Messer aus Härteren Stählen (ab 60HRC) können Schärfer geschliffen werden, als weichere Messer. Die Härte der meisten Industriell gefertigten Messer liegt zwischen 55-58HRC. Je nach Messerstahl sind meine Messer in einem Bereich von 59-64HRC. Genauere Infos kann ich Ihnen gerne dazu geben.



Rechts im Bild zu sehen ist der Aufbau der Schneide und der Winkel

Das dünn Ausschleifen von Messern - Warum sollten Messer dünn ausgeschliffen werden?

Damit sie optimal schneiden, müssen Messer ab und an dünn ausgeschliffen werden. Die Klinge des Messers wird so geformt, dass der Widerstand während des Schneidens minimiert wird.

Während des Schneidens passieren zwei Dinge:

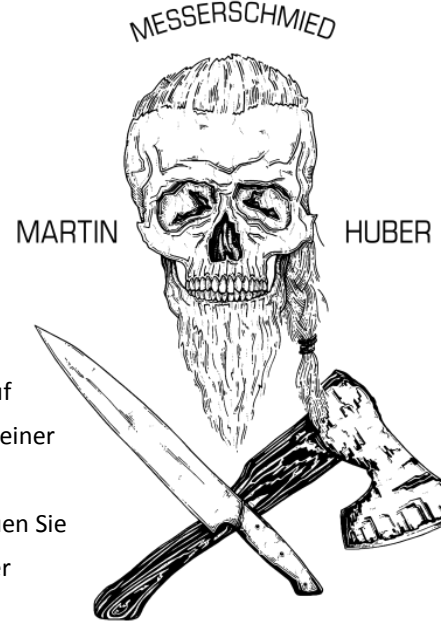
- 1: Der Gegenstand, den Sie schneiden, wird von der scharfen Schneidekante des Messers aufgetrennt. Hierfür wird eine scharfe Schneidekante benötigt. Man erhält sie durch ein sehr feines Schleifen des Messers.
- 2: In dem Moment, in dem Sie mit dem Messer tiefer in den Gegenstand vordringen, wird das Material an der Seite der Messerklinge zusammengedrückt. Es muss Platz für das Messer geschaffen werden.

Damit so wenig Material wie nötig weggeschoben zu werden braucht, muss die Messerklinge so dünn wie möglich sein. Dann ist der Widerstand minimal. Dieses erreicht man dadurch, dass man die Klinge dünn ausschleift.

Häufig ist es hilfreich, neue Messer dünn auszuschleifen. Viele Hersteller schleifen ihre Messer nämlich nicht sehr dünn. Auch bei Messern, die schon ein paar Mal geschliffen wurden, lohnt es sich, sie dünn auszuschleifen. Weil Messerklingen normalerweise konisch geformt sind, wird die Schneidekante mit jedem Schleifen ein wenig dicker.



Messerschmied - Martin Huber
Gewerbepark 7 - 4451 Garsten
Austria



Wie steil muss das Messer beim Schleifen gehalten werden?

Der gewünschte Schleifwinkel wird durch die Messerneigung in Bezug auf den Schleifstein bestimmt. Die richtige Höhe bzw. Neigung lässt sich mit einer einfachen Formel ganz leicht berechnen. Nachdem Sie den gewünschten Schleifwinkel bestimmt haben, messen Sie die Breite des Messers. Schauen Sie anschließend in der nachstehenden Tabelle nach, wie steil Sie das Messer gegen den Schleifstein halten müssen.

WWW.MESSERSCHMIED-HUBER.AT

Klingenbreite	Schleifwinkel 12°	Schleifwinkel 15°	Schleifwinkel 18°	Schleifwinkel 20°	Schleifwinkel 23°
10 mm	2,08 mm	2,59 mm	3,09 mm	3,42 mm	3,91 mm
15 mm	3,12 mm	3,88 mm	4,64 mm	5,13 mm	5,86 mm
20 mm	4,16 mm	5,18 mm	6,18 mm	6,84 mm	7,82 mm
25 mm	5,20 mm	6,47 mm	7,73 mm	8,55 mm	9,77 mm
30 mm	6,24 mm	7,77 mm	9,27 mm	10,26 mm	11,72 mm
35 mm	7,28 mm	9,06 mm	10,82 mm	11,97 mm	13,68 mm
40 mm	8,32 mm	10,35 mm	12,36 mm	13,68 mm	15,63 mm
45 mm	9,36 mm	11,65 mm	13,91 mm	15,39 mm	17,58 mm
50 mm	10,40 mm	12,94 mm	15,45 mm	17,10 mm	19,54 mm
55 mm	11,44 mm	14,24 mm	17 mm	18,81 mm	21,49 mm
60 mm	12,47 mm	15,53 mm	18,54 mm	20,52 mm	23,44 mm

Quelle: Knivesandtools.at

Messerschmied
Martin Huber
Raiffeisenbank Region Steyr

Gewerbepark 7
4451 Garsten
IBAN: AT75 3411 4000 0003 0940

martin@huber-metall.at
+43 660 766 1966
BIC: RZOOAT2L114