

Schleifanleitung für japanische Messer

Das Schleifen japanischer Messer auf einem Schleifstein ist einfacher als viele denken. Da es sich um einen einfachen V-Schliff handelt, ist ein Nachschleifen nur eine Frage des richtigen Winkels und einer ruhigen Hand. Am Anfang sollten Sie deshalb eine Schleifhilfe nutzen (z.B. CHROMA Schleifhilfe).

Schritt 1 – Die Wahl des richtigen Schleifsteins

Für einen optimalen Schliff empfehlen wir Körnungen zwischen 800 und 1000. Sie erhalten hier eine hervorragende Gebrauchsschärfe.

Gröbere Steine (Körnungen zwischen 200 und 500) werden benutzt um sehr stumpfe Messer vorzuschleifen oder kleinere Reparaturen an der Klinge durchzuführen.

Feinere Steine (ab 3000 aufwärts) sind so genannte Poliersteine. Auf Ihnen kann man den Schliff weiter perfektionieren. Mit einem 3000er Stein gelangen dem geübten Schleifer schon wahre Wunder.

Günstig sind auch Kombinationssteine. Oft sind sie nur unwesentlich teurer, bieten aber zwei verschiedenen Körnungen auf einen Stein. Bei der Qualität der Steine können Sie sich durchaus am Preis orientieren.

Hinweis: Schleifstähle sind für japanische Messer ungeeignet. Die empfindliche Klinge kann dabei Schaden nehmen.

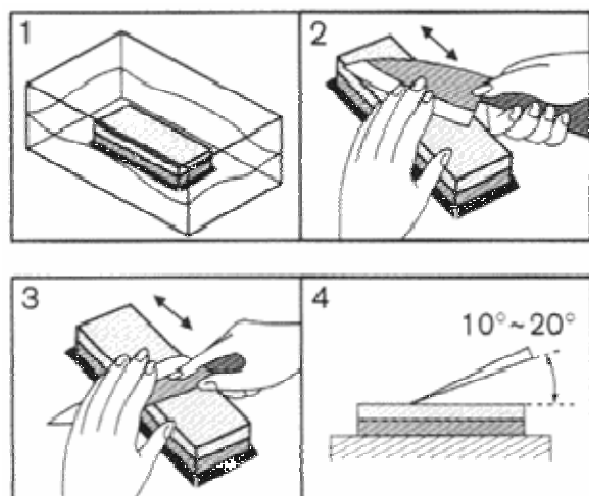


Schritt 2 – Der Schliff

1. Der Stein sollte sich im Wasser für 15 Minuten richtig voll saugen. Auch während des Schleifens sollte der Stein immer nass sein, denn das Wasser wirkt wie ein Schmiermittel.

2. Nehmen Sie das Messer nun fest in die Hand und ziehen Sie die Klinge von hinten nach vorne in einem Winkel von 10 – 20 Grad.

Tipp: Diesen Winkel erreichen Sie automatisch mit unseren Schleifhilfen, die einfach auf den Messerrücken aufgesteckt werden. Wenn Sie ein Gefühl für den Winkel entwickelt haben, sollten Sie jedoch auf die kleine Hilfe verzichten. Es spielt dabei keine Rolle ob der Winkel sich geringfügig verändert. Wichtig ist nur das er immer gleich bleibt. Ihr Messer sollten Sie deshalb immer selbst schärfen!!



Quelle: Kasumi

3. Auf dem Stein bildet sich ein Schmutzfilm, der den Schleifvorgang erst möglich macht, denn er ist das eigentliche Schleifmittel.

4. Einseitig geschliffene Messer sollten 80 % rechts und 20 % links geschliffen werden. Das Schleifverhältnis beidseitig Geschliffener sollte bei 60 % rechts und 40 % links liegen. Von einigen Herstellern (z.B. Global) erhalten Sie auch einseitig geschliffene Messer und Sägemesser für Linkshänder. Bei Messern für Linkshänder sollte das Schleifverhältnis umgekehrt angewandt werden.

5. Schleifen Sie eine Seite des Messers bis sich auf der Gegenseite ein kleiner Grat gebildet hat. Dieser ist nur zu erspüren - nicht zu sehen. Wechseln Sie jetzt die Seite. Auch nun bildet sich auf der Gegenseite wieder ein Grat. Wiederholen Sie also den Schleifvorgang im Wechsel mit immer weniger Druck und immer weniger lang – so oft bis kein Grat mehr zu spüren ist.

Eine gute und ausreichende Gebrausschärfe ist jetzt hergestellt. Der nächste Schritt ist also optional.

6. Wechseln Sie (falls vorhanden) auf einen Stein mit Polierkörnung und ziehen Sie das Messer auf beiden Seiten noch einmal ab. Grate werden sich hier nicht mehr bilden. Sollten Sie keinen Polierstein haben so arbeiten Sie auf Ihren 800er oder 1000er Stein mit viel Wasser und sehr wenig Druck.

Ein hoher Schärfegrad wurde erreicht der mit etwas Übung die Ausgangsschärfe sogar noch übertreffen kann.

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

Hinweis: Sägemesser müssen zum Schleifer gebracht werden!