

ANWENDUNGSTIPPS UND HÄUFIGE FRAGEN

1. Wie kann ich die Edelkorundscheiben reinigen?

Die beiden Edelkorundscheiben lassen sich am besten reinigen, indem man sie sanft und flach gegeneinander reibt. Hier genügen schon wenige kreisende Bewegungen um die Scheiben zu reinigen. Solltest du nur eine der beiden Edelkorundsteine besitzen, kannst du sie mit etwas Schleifpapier, einem Radiergummi oder einer feuchten Bürste reinigen.

2. Wie lange halten die Edelkorundscheiben?

Die Edelkorundscheiben tragen sich beim Schleifen sichtbar ab und können bei durchschnittlichem Gebrauch eine Lebensdauer von 3 - 6 Jahren erreichen. Die #6000er Edelkorundscheibe trägt sich im Verhältnis zur #3000er Edelkorundscheibe schneller ab. Befreien Sie vor und nach dem Schleifen Rollschleifer, Schleiflehre und Messer von entstandenem Schleifstaub. Wichtig für die Langlebigkeit der Edelkorundscheiben ist das vollständige Einschleifen mit dem HORL® Diamant Standard.

3. Wie kann ich die Diamant- und Keramikscheibe reinigen?

Sollte sich nach einigen Schleifvorgängen Schleifstaub auf der Diamant- und Keramikscheibe ablagern, kann dieser mit einem Radiergummi entfernt werden. Bei gröberen Verunreinigungen die Scheiben in einem heißen Wasserbad mit Spülmittel einweichen. Anschließend mit einer Bürste die Rückstände entfernen.

4. Wie lange hält die Diamantscheibe?

Bei sachgemäßem Gebrauch muss der HORL® Diamant nicht ausgetauscht werden. Ursprünglich aus der industriellen Anwendung bekannt, gilt Diamant als eines der beständigsten Schleifmittel überhaupt. Er eignet sich aufgrund seiner Härte ideal zum Schärfen von gehärteten Messerstählen. Bei den ersten Schleifvorgängen lösen sich einmalig, produktionsbedingt überschüssige Diamanten ab. Nach dem etwas raueren Schleifgeräusch zu Beginn, klingt die Scheibe während dem Schleifen schnell feiner und hat somit ihre gewünschte Gebrauchsoberfläche erreicht. Schleifen Sie ausschließlich Küchen- und Kochmesser.

5. Wie kann ich die Schleifscheiben wechseln?

Der Rollschleifer wird mit einer Hand fest umschlossen. Mit der anderen wird die gewünschte Schleifscheibe in einer entgegengesetzten Bewegung aufgedreht. Nach dem Wechseln der Schleifscheiben sollten die Schleifscheiben wieder handfest verschraubt auf dem Rollschleifer montiert sein. Hinweis: Die Schleifscheiben können bei dem Modell bei HORL® 2, HORL® 2 Pro und dem HORL® der ersten Generation gewechselt werden.

6. Wie schleife ich Messer, die höher sind als der Rollschleifer?

Um exotische Klingenhöhen, wie z. B. Hackbeile, die höher sind als die Schleifscheibe des Rollschleifers, zu schleifen, wird der Rollschleifer während des Schleifvorgangs entsprechend unterlegt, beispielsweise mit einem Schneidebrett. Der Rollschleifer wird dann auf der Erhöhung bewegt, während das Messer angelegt an der Schleiflehre auf der niedrigeren Tischebene gehalten wird.

7. Wie lange muss ich schleifen, bis mein Messer scharf ist?

Bis ein Messer das erste Mal durch den Rollschleifer neue Schärfe erlangt, müssen in der Regel einmalig 1 - 5 Minuten Schleifzeit aufgewendet werden, da der 20° bzw. 15°-Schleifwinkel zunächst angelernt werden muss. Die tatsächliche Schleifzeit kann je nach Klingenzustand variieren. Das Nachschärfen benötigt in der Regel durch den gleichbleibend konstanten Schleifwinkel nur noch wenige Bewegungen von beiden Seiten.

8. Wie hilft mir die Eddingmethode zu überprüfen, ob der Schleifwinkel eingeschliffen ist?

Bei der Eddingmethode wird der oberste Teil der Schneide mit einem Filzstift gefärbt. Danach wird das Messer an der Schleiflehre angelegt und wie gewohnt geschliffen. Nach ein paar Schleifbewegungen kann visuell geprüft werden, ob die Färbung des Filzstifts bereits weggeschliffen wurde. Ist der Filzstiftstrich noch zu sehen, ist das Messer noch nicht fertig eingeschliffen. Der alte Schleifwinkel hindert in dem Fall noch daran, die Schneide zu erreichen. Dieser Vorgang sollte stets auf beiden Seiten durchgeführt werden. Nach dem Schleifen sollte das Messer mit einem Tuch oder Leder gereinigt werden.

9. Kann ich mit dem Rollschleifer auch Damastmesser schleifen?

Auch wenn Damastmesser oft aus härterem Stahl gefertigt sind als die meisten gewöhnlichen Messer, ist ein Härtegrad jenseits der 60 HRC kein Problem für den Rollschleifer. Durch die gleichmäßige Anwendung ohne jegliche punktuelle Belastung, schleift der Rollschleifer mit hoher Präzision auch die edelsten Messer. Durch den konstanten Schleifwinkel wird auch nur das Material abgetragen, was das Messer wirklich an neuer Schärfe hindert.

10. Kann ich mit dem Rollschleifer auch Keramikmesser schleifen?

Grundsätzlich eignet sich der Rollschleifer gut zum Schleifen von Keramikmessern. Da Keramik nicht magnetisch ist, muss hier jedoch der Winkel freihand eingehalten werden.

11. Sind alle Küchenmesser magnetisch?

Jeder gehärtete Messerstahl ist aufgrund seines Eisen- bzw. Kohlenstoffanteils magnetisch. Deshalb sind auch als "Edelstahl" bezeichnete Messer in der Regel magnetisch. Es gibt unterschiedliche Edelstähle für unterschiedliche Anwendungsgebiete. So gibt es magnetische und antimagnetische Edelstähle. Ein antimagnetischer Edelstahl wird beispielsweise für Küchenspülen o. Ä. verwendet. Dieser wäre jedoch nicht geeignet um entsprechend gehärtet zu werden, geschweige denn, ein leistungsfähiges Messer daraus zu fertigen.

12. Benötige ich Wasser beim Schleifen mit dem Rollschleifer?

Für den Schleifvorgang mit dem Rollschleifer wird kein Wasser benötigt, da durch die ruhigen Rollbewegungen keine relevante Hitzeentwicklung entsteht. Die Diamantbeschichtung ist darauf ausgelegt, ausschließlich trocken genutzt zu werden. Die zusätzlich erhältlichen Edelmetall-Schleifsteine leisten - trocken verwendet - ebenso Top-Ergebnisse.

13. Kann ich mit dem Rollschleifer auch Scheren schleifen?

Der Rollschleifer ist hauptsächlich zum Schärfen von großen und kleinen Küchenmessern gedacht. Aufgrund möglicherweise stark abweichender Schleifwinkel empfiehlt es sich nicht Scheren, Sensen oder andere Werkzeuge mit dem Rollschleifer zu schleifen.

14. Kann ich mein Besteckmesser mit dem Rollschleifer schleifen?

Besteckmesser können mit dem Rollschleifer geschliffen werden, sofern sie eine glatte Schneide aufweisen. Der Rollschleifer eignet sich jedoch in erster Linie für hochwertige Stähle von Koch- und Küchenmessern.

15. Kann ich mein Outdoormesser / Taschenmesser mit dem Rollschleifer schleifen

Im Outdoor- und Jagdmesserbereich gibt es oft abenteuerliche Klingengeometrien, die sich stellenweise nicht optimal mit dem Rollschleifer schärfen lassen. Grundsätzlich gilt: Die Schneide muss glatt sein und das Messer sollte glatt und sauber an der Schleiflehre anliegen. Outdoor- und Taschenmesser haben häufig einen stabilen Winkel, daher empfiehlt es sich hier den 20 Grad Winkel zum Schleifen zu wählen.

16. Schleife ich mein Messer mit 15° oder 20° Grad?

Grundsätzlich können Küchenmesser jeder Qualität mit 20° geschärft werden. Viele Messer sind jedoch je nach Klingenzustand und Stahlqualität in der Lage, sogar mit 15° noch feinere Schärfe zu erreichen. Ob das jeweilige Messer dafür geeignet ist, findet man heraus, indem 2-3 Minuten an der 15° Seite geschliffen wird. Sollte die Schärfe nicht zufriedenstellend sein, empfiehlt es sich den 20° Schleifwinkel zu benutzen.

17. Was ist der Unterschied zwischen Schleifwinkel und Schneidwinkel?

Der Schleifwinkel ist der Winkel, mit dem das Messer von einer Seite bearbeitet wird. Da die meisten Messer beidseitig geschliffen sind, wird der Schleifwinkel (z.B. 15°) von beiden Seiten eingeschliffen. Nach dem beidseitigem Schleifen mit 15°-Schleifwinkel ergibt sich eine 30°-Schneide bzw. ein 30°-Schneidwinkel. Der Schneidwinkel entspricht also in der Regel dem doppelten Schleifwinkel.

18. Was mache ich, wenn mein Messer einen anderen Schleifwinkel hat?

Bei Messern, die bisher freihand geschliffen wurden, variiert der Winkel meist nach jedem Schliff. Der aktuelle Schleifwinkel ist deshalb oft nicht zu ermitteln. Es lohnt sich deshalb, einmalig seinen Messern mit dem Rollschleifer und der Magnetschleiflehre einen konstanten Schleifwinkel einzuschleifen, der bei jedem Schleifvorgang reproduziert werden kann.

19. Wofür verwende ich das HORL® Leder?

Das HORL® Leder entfernt nach dem Schleifen feinste Schleifpartikel und sorgt für eine saubere, glatte Klinge. Grundsätzlich gilt, je glatter die Klinge, desto beeindruckender das Schärferegebnis. Sollte beim Abziehen über das Leder ein leichtes Kratzen zu spüren sein, deutet dies auf einen Grat hin. Dieser kann durch einige Bewegungen mit der Diamant- und Abziehseite des Rollschleifers beseitigt werden. Dann kann das Messer erneut über das HORL® Leder abgezogen werden. Wie beim Bestreichen eines Butterbrottes werden die Streichbewegungen auf beiden Seiten des Messers wiederholt, bis es glatt und ohne Widerstand über das Leder gleitet.

20. In welcher Reihenfolge schleife ich mit dem Premiumschärfepaket?

Grundsätzlich wird mit der größten Körnung begonnen und zuletzt mit der feinsten geschliffen. Begonnen wird mit dem HORL® Diamant, um das Messer vollständig einzuschleifen. Danach erfolgt die Keramik Abziehscheibe bzw. die Edelstahl Abziehscheibe, der HORL® Stein - #3000 fein, HORL® Stein - #6000 extra fein und ganz zum Schluss das HORL® Leder. Beim Nachschleifen kann der HORL® Diamant in der Regel übersprungen werden und mit dem HORL® Stein - #3000 fein, HORL® Stein - #6000 extra fein geschliffen werden. Zum Schluss erfolgt wieder das Abziehen über das HORL® Leder.