

HORL® SCHÄRFERATGEBER

Wir lieben scharfe Messer. Damit auch du das Beste aus deinen Küchenlieblingen herauskitzeln kannst, teilen wir hier in regelmäßigen Abständen unsere Erfahrungen aus über 25 Jahren Messerschleifen.

MESSER RICHTIG EINSCHLEIFEN

Beim ersten Schleifen wird die Messerklinge eingeschleift. Warum sind Geduld und der richtige Winkel wichtig? Wie wird Grat entfernt? Und welche Rolle spielen die Stahlqualität und bisherige Pflege des Messers?

Damit deine Messer mit dem HORL® 2 und HORL® 2 Pro reproduzierbare Schärfe erreichen, ist das einmalige Einschleifen deiner Klingen das A und O. Die folgenden drei Tipps erklären dir, warum Geduld und der richtige Winkel wichtig sind, wie du den Grat erkennst und entfernst und welche Rolle die Stahlqualität und bisherige Pflege deines Messers spielen.

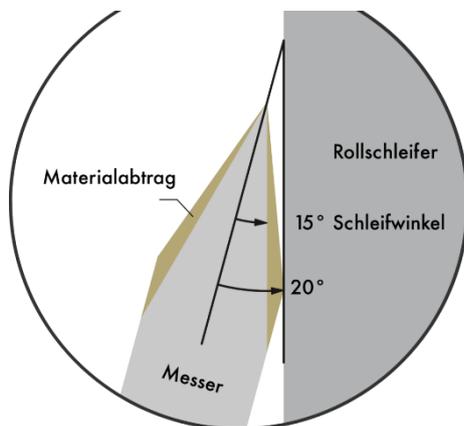
TIPP 1

NIMM DIR BEIM EINSCHLEIFEN ZEIT UND WÄHLE DEN RICHTIGEN WINKEL

Wenn du deinen HORL® 2 oder HORL® 2 Pro das erste Mal benutzt, lernt dein Messer beim ersten Schleifen zunächst den Winkel. Das einmalige Einschleifen der Klinge ist wichtig, um eine möglichst perfekte Schärfe zu erreichen und diese im Laufe der Zeit immer wieder reproduzieren zu können. Nimm dir für diesen Schritt ein wenig Zeit.

Die Einschleif-Dauer kann nicht exakt vorausgesagt werden und kann unter anderem von Faktoren wie der Stahlqualität oder der bisherigen Pflege des Messers abhängen. Im Schnitt braucht es fünf Minuten. Je nach Messertyp und -zustand kann der Zeitraum auch wesentlich kürzer oder etwas länger sein. Nach einmaligem Einschleifen genügen später nur wenige Bewegungen, um deinen Küchenliebling nachzuschärfen.

Link zum Youtube Video https://youtu.be/H6q41Nz_-q8



Grundsätzlich kannst du Küchenmesser jeder Qualität mit 20° schärfen. Viele Messer sind je nach Klingenzustand und Stahlqualität auch in der Lage, mit 15° eine noch feinere Schärfe zu erreichen.

Besonders stabil gefertigte Messer eignen sich für den 20°-Winkel. Schleifst du solche Klingen mit dem 15°-Winkel, können Materialabtrag und Zeitaufwand sehr hoch sein. Die Abbildung verdeutlicht den nötigen Materialabtrag, wenn ein bisher mit 20° geschärftes, robustes Messer auf 15° umgeschliffen wird.

SO PRÜFST DU DEN FORTSCHRITT

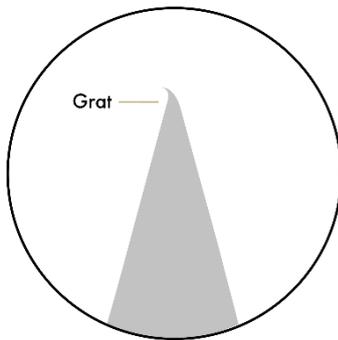
Die Edding-Methode im folgenden Video hilft dir herauszufinden, ob der 15°-Winkel passt. Zudem kannst du den Fortschritt beim Einschleifen visuell überprüfen.

Fahre dazu mit einem Edding entlang der Schneide, sodass auf beiden Seiten eine Linie zu sehen ist. Schleife dein Messer anschließend einige Minuten an jeder Seite mit dem 15°-Winkel. Ist der Edding-Strich verschwunden, ist das Messer eingeschliffen. Wird die Farbe nach ein paar Minuten nicht deutlich weniger, wechsle zum 20°-Winkel.

Link zum Youtube Video <https://youtu.be/txmJ5FTIAqA>

TIPP 2

SO ERKENNST UND ENTFERNST DU DEN GRAT



Selbst nach gleichmäßigem Einschleifen kann ein kaum sichtbarer Grat die gewünschte Schärfe verhindern (siehe Abbildung). Ob sich ein Grat gebildet hat, erkennst du entweder optisch oder durch ein kratzendes Gefühl beim Reinigen des Messers mit einem Tuch oder Leder. Du kannst diesen mit wenigen leichten Schleifenbewegungen entfernen.

Stelle für die optimale Schärfe sicher, dass das Messer gründlich gereinigt ist. Wir empfehlen dir auch, das Messer jeweils nach Benutzen der Schleif- und Abziehscheibe mit einem Tuch zu reinigen. Denn grundsätzlich gilt: je sauberer die Schneide, desto beeindruckender die Schärfe.

Link zum Youtube Video <https://youtu.be/d4F3Uj6TnEq>

TIPP 3

BEACHTET DIE STAHLQUALITÄT UND VORGESCHICHTE DEINES MESSERS

Die Qualität des Stahls sowie der bisherige Gebrauch des Messers können für das Schleifergebnis eine Rolle spielen. Als Faustregel gilt: je hochwertiger der Stahl, desto beeindruckender das Schärfeergebnis. Der Umgang mit deinem Küchenliebling trägt zu dessen Langlebigkeit bei und kann ein Indikator für die Schleifbarkeit sein. Damit dein Messer immer wieder Profischärfe erlangt, lass es durch Beachtung der folgenden zwei Hinweise den Umgang erfahren, der ihm gebührt:

MASCHINELLES SCHÄRFEN

Bei maschinellen oder elektrischen Schleifmethoden können schnell hohe Temperaturen an der Klinge entstehen. Zu hohe Temperaturen beschädigen den Klingenstahl nachhaltig, sodass sich das Messer nicht mehr ideal schärfen lässt.

SPÜLMASCHINE

Salz und Hitze wirken sich bei jedem Waschgang negativ auf die Struktur deines Messerstahls aus. Eine beschädigte Stahlstruktur lässt sich nicht mehr reparieren und wirkt sich negativ auf das Ergebnis aus und das Messer kann nicht mehr geschärft werden.