

KJ-140 - Breite zentrierende Vorrichtung für Messer

Diese perfekt ausbalancierte, patentierte Vorrichtung ermöglicht das stabile Schleifen von Messern mit langen und flexiblen Klingen. Mit der KJ-140 Breiten zentrierenden Vorrichtung für Messer erreichen Sie auf beiden Seiten der Klinge einen symmetrischen Schleifwinkel. Die Klinge wird unabhängig von Dicke und Geometrie in der Vorrichtung zentriert, und Sie erhalten an beiden Schneidfasen des Messers das gleiche Ergebnis. Die längere Klemme stabilisiert flexible Klingen und verhindert, dass diese sich durchbiegen. Dies gewährleistet den gleichen Winkel und Druck über die gesamte Schneidfase.



Darum die breite zentrierende Vorrichtung für Messer KJ-140!

- Die 140 mm breite Klemme stabilisiert biegsame Klingen.
- Zentriert und fixiert konisch zulaufende Klingen.
- Zusätzlicher Anschlag für breite Messer, wie z.B. Küchenbeile.
- Durch eine Bewegung zwischen den beiden Anschlägen lässt sich eine leicht konvexe Schneide formen.
- Robuste Konstruktion: Klemmen aus Zinkguss, Anschläge aus Verbundmaterial.
- Perfekt ausbalanciert: Das meiste Gewicht verteilt sich auf die Klemmen, was einen besonders gut ausbalancierten Schleifvorgang ermöglicht.
- Gleitet reibungsarm und damit sehr geschmeidig an der Universalstütze entlang.
- Mit Tormek T-4 und Tormek T-8 sowie älteren Modellen verwendbar.



Symmetrisches Schleifen durch effektive Zentrierung

Wenn Sie ein Messer in die KJ-140 Breite zentrierende Vorrichtung für Messer einlegen, wird das Messer unabhängig von Dicke und Geometrie automatisch in der Vorrichtung zentriert. Dies sorgt für eine effektive Zentrierung aller Messerstärken bis zu einer Dicke von 10 mm. Hierdurch werden auch Klingen zentriert, die vom Rücken zur Schneide dünner werden. So werden beide Schneidfasen des Messers symmetrisch geschliffen. Einfache Einstellung, makelloses Ergebnis.

Breitere Klemme für mehr Stabilität

Die KJ-140 Breite zentrierende Vorrichtung für Messer funktioniert genauso wie die KJ-45 Zentrierende Vorrichtung für Messer, verfügt aber über eine breitere Klemme.

Die größere Klemmenbreite von 140 mm stabilisiert dünne Klingen und ermöglicht durch den festeren Halt eine gleichmäßige Schneidfase über die gesamte Klingenlänge. Natürlich eignet sie sich ebenso gut für größere Messer mit festerer Klinge, wie z.B. Kochmesser.

Beachten Sie bitte, dass die KJ-140 Breite zentrierende Vorrichtung für Messer nicht mit der SVM-00 Halterung für kleine Messer kombinierbar ist – in diesem Fall ist stattdessen die KJ-45 Zentrierende Vorrichtung für Messer zu verwenden.

Frei beweglich, zuverlässiger Halt

Da die KJ-140 Breite zentrierende Vorrichtung für Messer mit dem Anschlag frei auf der Universalstütze aufliegt, können Sie der Messerform folgen und sich dabei dennoch auf den zuverlässigen Halt durch die Universalstütze verlassen. So lassen sich verschiedenste Formen, wie z.B. Filetier-, Fleischer- und klassische Kochmesser, gleichermaßen perfekt schleifen.