

Messer schleifen

Seite 1 von 2

Schneidenwinkel beim Messerschleiff

Mit der Tormek Vorrichtung für Messer können Sie den Originalzustand Ihrer Messerklingen mit optimalem Schneidenwinkel wieder herstellen. Sie können nicht nur die Spitze der Schneide schleifen oder abziehen, was die Schärfe nur temporär erhöht, Sie können eine gleichmäßige und haltbare Fase entlang der gesamten Messerklinge herstellen.

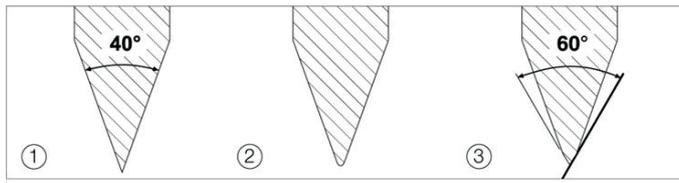
Unschlagbare Präzision beim Schärfen

Das verbesserte Design garantiert unschlagbare Präzision für die Universalstütze. Diese bildet die Grundlage des Tormek-Schleifsystems, da sie alle Schleifvorrichtungen und Zubehörteile steuert.

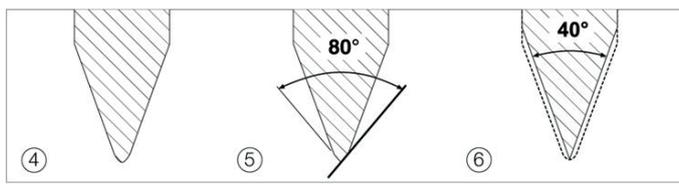
Die patentierten Präzisionshülsen für die Universalstütze sind nun in das Vollgussgehäuse integriert. Dies gibt Ihnen volle Kontrolle und maximale Genauigkeit beim Schärfen.

Haltbare Schneide

Wenn Sie Ihre Messer mit den Tormek Vorrichtungen für Messer schleifen oder abziehen, haben Sie stets die Kontrolle und erhalten einen gleichmäßigen Fasenwinkel für die gesamte Messerklinge. Das Schleifen des Messers mit dem gleichen Schneidenwinkel vermeidet einen übermäßigen Materialabtrag und ist somit effizient. Zudem wird der Verschleiß Ihrer Messer minimiert, und Sie arbeiten stets mit einem wirklich scharfen Messer mit idealem Schneidenwinkel.



(1) Scharfe Schneide. (2) Schneide verschlissen und stumpf. (3) Nach dem Abziehen auf einer Doppelschleifmaschine oder mit einem Schleifstab ist die Schneide wieder scharf, aber der Schneidenwinkel ist größer.



(4) Nach weiterer Nutzung ist die Schneide wieder stumpf. (5) Erneutes Abziehen schleift die Schneide mit einem noch größeren Winkel. (6) Schneide mit Tormek neu geschliffen, die ursprünglichen Form ist wieder hergestellt.

Sanft zum Stahl

Die Schneide wird während dem Schleifvorgang ständig mit Wasser gekühlt. Es besteht also kein Risiko, dass der Stahl überhitzt und beschädigt wird. Da Sie jedes Mal nur eine minimale Materialmenge abtragen, halten Ihre Messer sehr lange.

Überlegene Schärfe

Die Vorrichtung ruht auf der Universalstütze und gibt Ihnen die volle Kontrolle über den Schneidenwinkel. Der Grat, der sich beim Schleifen bildet kann leicht mit der Tormek Lederabziehscheibe entfernt werden, auf der die Schneide rasiermesserscharf poliert wird. Sie erhalten eine saubere Schneide mit längerer Haltbarkeit.

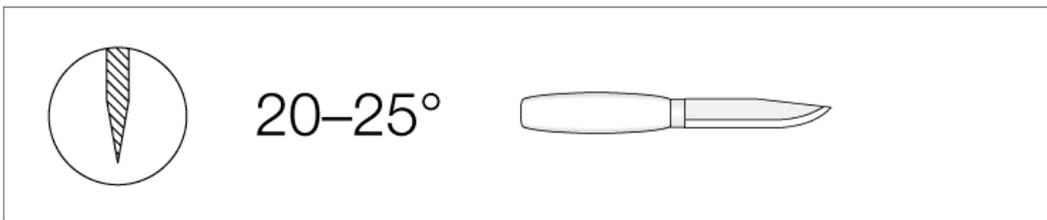
Messer schleifen
Seite 2 von 2

Schneidenwinkel für verschiedene Messertypen

Der ideale Schneidenwinkel ist abhängig vom Messertyp und dem Einsatzbereich. Ein Fleischmesser benötigt einen größeren Schneidenwinkel als ein Gemüsemesser. Ein kleiner Schneidenwinkel (25°) schneidet gut, ist aber auch anfällig für Verschleiß und Beschädigungen. Mit einem großen Schneidenwinkel (40°) wird die Schneide stärker und haltbarer. Im Folgenden haben wir einige Empfehlungen zu Schneidenwinkel für verschiedene Messertypen zusammengestellt.

Sie können den Schneidenwinkel mit der Winkellehre WM-200 einstellen. Für Messer mit kleiner Fase, z. B. Küchenmesser, ist es einfacher, den Schneidenwinkel an der Messerklinge einzustellen. Dann halbieren Sie die Gradzahl, um das gleiche Ergebnis zu erhalten. Um zu erfahren, wie das geht, schauen Sie den Film über die Vorrichtung für lange Messer SVM-140.

Schnitzmesser



Tranchier-, Filier- und Schälmesser



Messer für Fleischer, Köche und Küchen



Sport- und Jagdmesser

