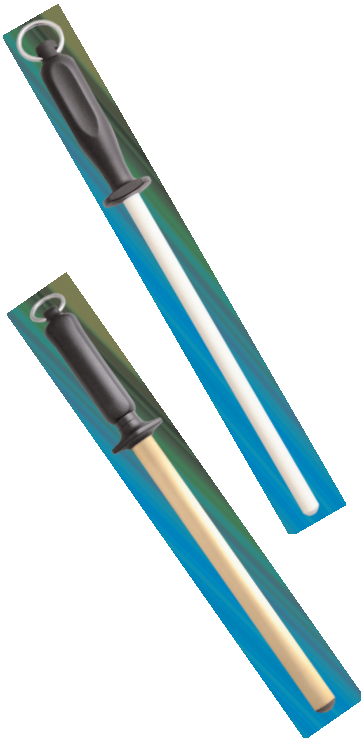




wolffknives
Messer • Werkzeug • Outdoor

Fällkniven Messer bitte nur so schärfen:



Verwenden Sie bitte nur die Fällkniven Wetzsteine aus der D- oder C-Serie. Die DC-Wetzsteine sind neuentwickelte Kombinationswetzsteine, bei denen die eine Seite aus einem Diamantwetzstein (ca. 25 Mikron) und die andere Seite aus einem feinen keramischen Wetzstein besteht. Wir empfehlen eine Kombination von Diamant und Keramik, wobei der Diamantwetzstein die Keilform der Klingenschneide wieder herstellt und der keramische Wetzstein die Schneide wieder ausgleicht, so dass eine dauerhafte Schärfe entsteht. Der Vorteil bei diesen beiden Wetzsteinen ist der, dass sie jedem Stahl standhalten, sich nicht verformen und trocken angewandt werden können.

Gebrauch

Durch das Abrunden der Keilform der Messerschneide wird ein Messer stumpf. Damit das Messer wieder scharf schneidet, muss das ursprüngliche Aussehen der Messerschneide wieder hergestellt werden. Mit einem Wetzstein kann dies für lange Zeit erfolgen.

So gehen Sie richtig vor:

Legen Sie die Klinge flach auf den Wetzstein, heben Sie den Klingenrücken der Klinge entsprechend an und bewegen Sie die Klinge im Kreis oder in "Achterbewegungen" über den Wetzstein. Beginnen Sie mit dem Diamantwetzstein und schließen Sie mit dem keramischen Wetzstein ab.



Ein kleiner Trick:

Oft ist es schwierig zu erkennen, wo genau an der Schneide der Wetzstein gewirkt hat. Hier ein kleiner Trick: Färben Sie die Schneide mit einem Farbstift ein, dadurch erkennen Sie ziemlich schnell, an welcher Stelle Sie die Klinge schon geschliffen haben.



Das Ergebnis prüfen:

Eine ziemlich sichere Art, die Schärfe der Schneide zu prüfen ist anhand eines Papierschnittes. Schneidet das Messer ohne Mühe ein lose in der Hand gehaltenes Blatt Papier, hat es die optimale Schärfe.

Konvexe Schneide:

Fällkniven fertigt bei vielen Messern eine konvexe Schneide, wodurch es schwieriger sein kann, diese zu schärfen. Wenn man einen Diamanthatwetzstein benutzt und den oben erwähnten Trick anwendet, ist es relativ einfach. Aber auch hier gilt: Übung macht den Meister.

So schärfen Sie ein SRS15-Messer (z. B. PP-Serie):

Beginnen Sie mit einem extrafeinen Diamantstahl und wetzen Sie das Messer mit gleichmäßigen, weichen Bewegungen. Ebenso funktioniert ein weißer Arkansasstein, der allerdings mit Öl verwendet werden muss.



Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem exklusiven, hochwertigen Qualitätsmesser von Fällkniven.