

WESTMARK

SCHLEIFANLEITUNG |
SHARPENING INSTRUCTIONS



WESTMARK QUALITY



Schleifanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Westmark-Schleifstein entschieden haben.

Ein paar Informationen vorweg:

Bitte geben Sie Ihre hochwertigen Messer nicht in die Spülmaschine.

Messer sollten - nach der Nutzung - unter fließend Wasser abgespült werden.

Messer mit Wellenschliff und Sägemesser bitte nicht mit dem Schleifstein schärfen.

Geben Sie diese bitte zu einem Fachmann.

Der Westmark Schleifstein

bietet eine 400er Körnung (rot) für den Reparaturschliff und eine 1000er Körnung (blau) für den Grundschliff.

Mit der roten Seite werden kleinere Kerben und Schadstellen in der Klinge entfernt oder sehr stumpfe Messer vorbehandelt. Der eigentliche Schliff erfolgt über die blaue Seite.

Nutzung:

Bitte wässern Sie den Schleifstein mindestens ca. 15 Minuten - bis sich dieser schön vollgesogen hat. (Hinweis: wenn keine Luftbläschen mehr aufsteigen, ist der Stein vollständig durchfeuchtet.)

Auch während des Schleifens sollte der Stein gleichmäßig feucht bleiben. Ggf. erneut ein wenig Wasser auf die Oberfläche geben. Legen Sie den Schleifstein vor sich auf eine Arbeitsfläche. Der Schleifstein sollte plan auf einer rutschfesten – ebenen – Fläche liegen. Nutzen Sie hier z.B. die mitgelieferte gummierte Ablage.

Dann die Messerklinge in einem relativ flachen Winkel von ca. 15 – 20° anlegen. Der Winkel ist im Allgemeinen schon durch den Klingenschliff vorgegeben. Die Schneide zeigt vom Körper weg.

Legen Sie die Finger auf die flache Klinge, damit Sie sanften, kontrollierten Druck ausüben können. Dann den Stahl in einer schrägen Vorwärtsbewegung (weg vom Körper) mit leichtem Druck über den Stein führen. In der Rückwärtsbewegung – die Klinge mit der gleichen Schrägstellung – wieder Richtung Körper ziehen.

Zwischendurch sollten Sie das Messer kurz reinigen, um festzustellen, ob der richtige Schleifgrad erreicht wurde. Dann die andere Seite der Klinge gleichermaßen bearbeiten. Das Schleifen mit dem Schleifstein erfordert ein wenig Übung – allerdings werden Sie bald von der Effizienz dieser Technik überzeugt sein.

GB

Sharpening instructions

Thank you for choosing a Westmark sharpening stone.

Some prior information:

Never place your high-quality knives into a dishwasher.

Knives should be cleaned under running water after use.

Please have serrated knives and blades sharpened by a specialist.

The Westmark sharpening stone

Provides a 400 grain (red) surface for repair sharpening and a 1000 grain (blue) surface for basic sharpening

Small notches and damaged areas in the blade are removed, or extremely blunt knives pre-treated with the red side. Final sharpening is then carried out with the blue side.

Usage:

Please wet the sharpening stone for at least approx. 15 minutes - until it is completely soaked. (Tip: The stone is completely

Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.
Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!