



Dein Wasserschleifstein

Anwendung, Tipps und Tricks





1

Besser geht's nicht

Unser Wasserschleifstein hat zu einem neuen Messer-Freund gefunden. Wir freuen uns, dich begrüßen zu können und beglückwünschen dich zu dieser guten Kaufentscheidung. Denn wir sind sicher: Es gibt nichts Besseres als einen Wasserschleifstein, um Messern und anderen Klingen den richtigen Schliff zu verpassen. Manch eines deiner Messer ist danach womöglich schärfer als du es je erlebt hast.

Jeder Hobbykoch weiß, wie gefährlich stumpfe Messer sind. Mit unserem Wasserschleifstein gelingt es dir mühelos, all deine Messer und weitere Haushaltsgegenstände zu schärfen wie ein Profi.

Wie bei vielen Dingen im Leben macht Übung den Meister. Damit du möglichst schnell versiert mit deinem Wasserschleifstein umgehen kannst, haben wir diesen Ratgeber zusammengestellt. Unser Ebook illustriert, was dein toller neuer Stein alles kann und wie du die besten Schleifergebnisse erzielst.

Was ist das 2 Besondere an einem Wasserschleifstein?

Bei dem einen oder anderen Instrument, das zum Schärfen benutzt wird, würden Messer vermutlich aufschreien – wenn sie es denn könnten. Nicht so beim Wasserschleifstein. Denn die Flüssigkeit sorgt für einen absolut sanften Schleifvorgang.

Hochwertige Klingen bestehen meist aus Stahl mit einem hohen Anteil an Kohlenstoff. Beim trockenen Schliff wird der Stahl durch die Reibung heiß. Nicht so auf dem Wasserschleifstein. Dieser wird genässt, bevor du schleifst. Dadurch bildet sich auf dem mit Wasser getränkten Stein beim Schleifen eine Emulsion, die den Schliff perfekt unterstützt. Das Wasser sorgt also für einen absolut sanften Schleifvorgang.

Mit dem Wasserschleifstein wird nie zu viel Material abgetragen. Der Abrieb bleibt nicht an der Klinge haften, sondern wird im entstehenden Schleifschlamm gebunden. Ergebnis ist ein gleichmäßiges Schliffbild ohne Grat.

Hochwertige Klingen bestehen meist aus Stahl mit einem hohen Anteil an Kohlenstoff. Beim trockenen Schliff wird der Stahl durch die Reibung heiß. Nicht so auf dem Wasserschleifstein. Hier kühlt das vorhandene Wasser, wodurch deine Messer geschont werden.

Außerdem bildet sich beim Schleifvorgang auf dem mit Wasser getränkten Stein eine Emulsion, die den Schliff perfekt unterstützt. Mit dem Wasserschleifstein wird nie zu viel Material abgetragen. Der Abrieb bleibt nicht an der Klinge haften, sondern wird im entstehenden Schleifschlamm gebunden. Ergebnis ist ein gleichmäßiges Schliffbild ohne Grat. Nicht zuletzt sorgt das Wasser dafür, dass sich die Poren des Steins nicht zusetzen.



3 Ein Schleifstein mit zwei Seiten

Dein neuer Schleifstein hat zwei Seiten mit unterschiedlicher Körnung. Unser Wasserschleifstein besitzt auf einer Seite eine 1000er Körnung auf der gegenüberliegend findest du eine Körnung von 6000. Damit schlägst du quasi zwei Fliegen mit einer Klappe.

Mit ihrer 1000er Körnung eignet sich die eine Seite deines Schleifsteins perfekt

für den Grundschliff. Die Schärfe, die du damit erzielst, ist für den alltäglichen Gebrauch oft schon ausreichend.

Du willst mehr? Dann drehst du deinen neuen Schleifstein einfach um. Die 6000er Körnung bietet dir die Chance für einen Feinschliff und ein geniales Finish.



Wofür eignet sich dein neuer Schleifstein?

Unser Wasserschleifstein eignet sich perfekt zum Schärfen aller Arten von Messern, die du in deinem Haushalt findest – vom Obstmesser über das Fleischmesser bis hin zum japanischen Sushi-Messer. Insbesondere hochwertige Stahlmesser können auf dem Wasserschleifstein geschliffen werden, ohne dass sie Schaden nehmen.

Natürlich kannst du auch dein Taschenmesser damit schärfen, ebenso wie Jagd-, Tauch- und andere Outdoor-Messer.

Darüber hinaus sind deiner Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Alles, was sich schärfen und über den Schleifstein bewegen lässt, kannst du bearbeiten – von der Rasierklinge über Scheren bis hin zu Schlittschuhkufen. Auch zur Verwendung im Handwerk eignet sich der Wasserschleifstein, beispielsweise für einen Neuanschliff von Werkzeugen, wie Meißel und Zangen. Stumpfen Bohrern kannst du mit deinem neuen Schleifstein eine neue Spitze verpassen.



5 Anwendungsbeispiele

Anhand ausgewählter Beispiele wollen wir dir nun Schritt für Schritt zeigen, wie du mit deinem neuen Wasserschleifstein den perfekten Schliff hinbekommst.





6 Beispiel Outdoor-Messer

Schritt 1: Wässern und Arbeitsvorbereitung

Bevor du loslegen kannst, musst du den Schleifstein gründlich wässern. Damit der Stein ausreichend Wasser aufnehmen kann, legst du ihn für fünf bis fünfzehn Minuten ins Wasser.

In dieser Zeit kannst du weitere Vorbereitungen treffen. Damit der Wasserschleifstein auf der Arbeitsfläche nicht wegrutschen kann, haben wir die richtige Unterlage gleich mitgeliefert. Lege einfach die Silikonplatte in den Bambushalter.

Sobald keine Luftbläschen mehr aufsteigen, hat der Stein genug Wasser aufgesogen. Nun platzierst du den genässten Stein auf der Silikonplatte. Dabei zeigt die Seite mit der 1000er Körnung nach oben.

Schritt 2: Sicherer Halt des Messers und der richtige Haltewinkel

Nimm zunächst dein Outdoor-Messer in die rechte Hand und lege es etwa diagonal auf den Wasserschleifstein. (Falls du Linkshänder bist, natürlich in die linke.)

Zwischen Daumen, Zeige- und Mittelfinger der anderen Hand hältst du die Spitze der Klinge. Keine Angst, die Messerspitze wird später extra geschliffen.

Die besten Ergebnisse erzielst du, wenn es dir gelingt, dein Messer im perfekten Winkel schräg über den Schleifstein zu führen.

Experten empfehlen Winkel von 10 bis 15 Grad. Den erreichst du, indem du die Rückseite der Klinge so weit hebst, dass etwa zwei Münzen darunter Platz fänden. Ein Vergleichsmaß ist ungefähr die Hälfte deines Daumennagels.

Experimentiere ruhig ein wenig, denn es kommt darauf an, den Haltewinkel während des gesamten Schleifvorgangs möglichst konstant zu halten.

Schritt 3: Grundschliff

Führe die Klinge im beschriebenen Winkel langsam und mit geringem Druck über den Schleifstein, und zwar zunächst schräg vorwärts und dann rückwärts über die Seitenkante hinaus.

Wiederhole den Vorgang insgesamt etwa zwanzig- bis dreißigmal. Taste dich behutsam heran. Werden die Bewegungen zu schnell ausgeführt, ändert sich oft der Winkel und du riskierst ein schlechteres Schleifergebnis. Konzentriere dich auf den Vorgang und genieße ihn als Abfolge ruhiger, präzise ausgeführter Bewegungen – fast wie eine Art Meditation.

Die Klingenseite ist scharf, wenn sich ein winziger Grat auf der nach oben zeigenden Klingenseite bildet. deine Fingerkuppe auf die Klinge legst und vorsichtig im rechten Winkel zum Klingerverlauf in Richtung Schneide gleiten lässt.

Schritt 4: Seitenwechsel

Um die andere Klingenseite zu schärfen, drehst du das Messer um, positionierst es im richtigen Winkel und wiederholst den Vorgang seitenverkehrt. Die zweite Seite der Klinge solltest du mit noch weniger Druck schleifen. Überprüfe zwischendurch mit einer Fingerkuppe, ob noch Grat vorhanden ist. Spürst du keinen Grat mehr, ist der Grundschliff vollbracht.

Schritt 5: Die Messerspitze

Damit die Spitze der Klinge Kontakt zum Wasserschleifstein bekommt, musst du das Messer etwas steiler halten als zuvor.

Um das Messer sicher führen zu können, platzierst du am besten zwei Finger auf der flachen Klinge. Nun führst du kurze Bewegungen aus, und zwar so, als wolltest du einen Halbkreis auf den Stein zeichnen. Wie oben beschrieben, überprüfst du den Schleiffortschritt, wechselst die Seite und schleifst vorsichtig so lange, bis du keinen Grat mehr ertasten kannst.





Schritt 6: Der letzte Schliff

Hast du alle Schritte erfolgreich durchlaufen, ist dein Messer bereits gut geschärft. Doch dein neuer Wasserschleifstein kann noch mehr. Vor dem nächsten Arbeitsgang drehst du ihn um, sodass die Seite mit der 6000er Körnung nach oben zeigt. Diese Körnung ermöglicht dir einen Polierschliff, oft auch als Finish bezeichnet. Damit lässt sich die Schärfe noch optimieren.

Wiederhole auf der Seite mit der feineren Körnung die Schritte 2 bis 5. Abschließend ziehst du die Klinge noch einmal ab, indem du zuerst die eine dann die zweite Klingenseite deines Messers einige Male mit sanftem Druck längs auf dem Stein hin und her führst.

Schritt 7: Reinigung und Testschnitt

Nach vollendetem Schliff spülst du dein Messer mit lauwarmem Wasser und trocknest es ab. Nun kannst du mit einem Blatt Papier oder einer Tomate testen, ob dein Messer scharf genug ist.

7 Beispiel Küchenmesser

Schritt 1: Schleifstein wässern und Unterlage bereitstellen

Achte immer darauf, deinen Stein vor Arbeitsbeginn ausreichend zu wässern. Denn mit einem gut genässten Schleifstein erzielst du die besten Schleifergebnisse.

Schritt 2: Messer im richtige Winkel sicher halten

Nimm dir Zeit, abhängig von der Größe des zu schleifenden Küchenmessers, die richtige Position und den richtigen Winkel zu bestimmen. Faustregel: Je dünner die Klinge, desto geringer der Haltewinkel. Falls du ein Hackmesser mit sehr dicker Klinge schärfen möchtest, kannst du den Winkel auf bis zu 25 Grad vergrößern. Falls du ein Keramikmesser schleifen willst, ist besondere Vorsicht geboten, da die Klinge extrem hart ist und daher leicht brechen kann. Die Meinungen gehen hier auseinander. Meist werden Diamantschleifer empfohlen.

Schritt 3: Grundschliff

Bei Küchenmessern mit einer längeren Klinge (z.B. Fleischmessern) solltest du nicht versuchen, die gesamte Klingenlänge in einem Arbeitsgang zu schärfen. Unterteile die Klinge je nach Länge in drei bis vier Abschnitte, die du nacheinander schleifst.



Schritt 4: Messer umdrehen für den Schliff der zweiten Klingenseite

Schritt 5: Messerspitze schärfen

Bei spitzen Messern (z.B. Steakmessern) wird die Messerspitze zum Schluss geschliffen. Halte dazu das Messer etwas steiler und führe eine halbkreisförmige Bewegung aus.

Schritt 6: Feinschliff und Finish

Drehe deinen Stein so, dass die 6000er Körnung nach oben zeigt und gib ihm den letzten Schliff.

Schritt 7: Reinigung und Testschnitt

Spüle dein Messer sorgfältig ab und probiere, wie scharf es nun ist.



8

Beispiel Rasierklinge

Beim Schärfen einzelner Rasierklingen musst du besonders vorsichtig hantieren, damit du dich nicht verletzt.

Schritt 1: Wässern und Arbeitsvorbereitung

Rasierklingen schleifst du am besten mit der feineren Körnung. Sobald du den Stein lange genug (mindestens fünf Minuten) gewässert hast. Platzierst du ihn so, dass die 6000er Körnung nach oben zeigt.

Schritt 2: Sicherer Halt und der richtige Haltewinkel

Finde heraus, wie du die Rasierklinge am sichersten halten kannst. Probiere, ob du mit robusten Handschuhen arbeiten kannst.

Alternativ findet sich in deinem Haushalt sicher ein Clip oder eine Klammer, mit der du die Rasierklinge gut festhalten kannst. Denke daran, dass die Rasierklinge mitschwingt. Führe sie daher besonders langsam über den Schleifstein und vermeide jede abrupte Bewegung.

Versuche, die Klinge sehr flach zu halten. Für Rasierklingen wird ein Haltewinkel von etwa 10 Grad empfohlen.

Schritt 3: Feinschliff auf der 6000er Körnung

Rasierklingen benötigen keinen Grundschliff, sondern werden ausschließlich auf der feiner gekörnten Seite deines Wasserschleifsteins geschliffen.

Schritt 4: Doppelter Seitenwechsel

Für den Anschliff der zweiten Klingenseite drehe deine Halterung (mitsamt der Rasierklinge) einfach um. Nach vollendetem Schliff nimmst du die Klinge vorsichtig aus der Halterung, fixierst sie mit der bereits geschliffenen Seite in der Halteklammer und kannst nun beide Seiten der gegenüberliegenden Schneide schärfen.

Schritt 5: Reinigung und Testrasur

Genau wie nach dem Rasieren spülst du die Rasierklinge mit heißem Wasser ab. Bei der nächsten Rasur wird sich zeigen, wie gut du sie geschliffen hast.

9

Gut zu wissen

Wann solltest du dein Messer schärfen?

Wenn du eine Tomate oder ein vergleichbar nachgebendes Schnittgut nicht mehr mühelos schneiden kannst, ist es an der Zeit, deinen Schleifstein hervorzuholen.

So bleiben deine Messer länger scharf

Damit deine Messer möglichst lange scharf bleiben, solltest du nicht auf harten Unterlagen (z.B. Granit, Marmor oder Glas) schneiden. Am besten eignen sich Schneidbretter aus Holz, Bambus oder Kunststoff.

Der kleine Unterschied

Verglichen mit japanischen Wassersteinen sind europäische Wasserschleifsteine meist etwas fester. Daher tragen sie weniger Material ab und verschleifen nicht so schnell.

Messer mögen keine Spülmaschinen

Wenn du lange Freude an deinen Messern haben willst, solltest du sie von Hand mit mildem Spülmittel und lauwarmem Wasser reinigen. Aggressive Reinigungsmittel und der harte Wasserstrahl in der Spülmaschine lassen sie schneller verschleifen.



10

7 Tipps und Tricks

Zum Schluss noch ein paar Profitipps für noch bessere Schleif-Ergebnisse:

Je flacher der Winkel ist, in dem du das Messer beim Schliff hältst, desto schärfer wird die Klinge.

Dickerer Klingen (z.B. bei Jagd- oder Hackmessern) kannst du etwas steiler halten, den Winkel also auf bis zu 25 Grad vergrößern.

Es gibt unterschiedliche Ansichten dazu, wie das Messer am besten über den Schleifstein zu führen ist. Wir empfehlen, die Messer leicht schräg längs über den Wasserschleifstein zu ziehen.

Benutze deinen Schleifstein erst, wenn du ihn ausreichend gewässert hast.

Um beste Ergebnisse zu erzielen, ist es wichtig, dass der Stein während des gesamten Schleifvorgangs nass bleibt. Nur dann bildet sich ausreichend Schleifemulsion. Falls du mehrere Messer oder andere Geräte hintereinander bearbeiten möchtest, kannst du von Fall zu Fall zwischendurch zusätzlich noch etwas Wasser auf den Stein träufeln.

Führe dein Messer oder was immer du gerade schleifst, immer nur mit sachtem Druck über den Stein. Bei der Vorwärtsbewegung darf der Druck minimal stärker sein.

Spüle deinen Schleifstein nach getaner Arbeit sorgfältig ab, trockne ihn mit einem Tuch vor und stelle ihn an einen luftigen Ort, damit er vollständig durchtrocknen kann, bevor du ihn in Schrank oder Schublade einräumst.



11

Wir sind erst zufrieden, wenn du es bist

Falls im Ebook nicht alles erklärt wurde und du noch Fragen hast oder Hilfe brauchst, sind wir jederzeit für dich da.

Melde dich einfach über support@heartmadeinternational.com oder die Nachrichtenfunktion von Amazon bei uns. Wir antworten umgehend und helfen dir weiter.

Wir lieben unser Handwerk und es macht uns glücklich, wenn Kunden unsere Produkte schätzen. Deshalb freuen wir uns auch, von dir zu hören, wenn du mit deinem neuen Wasserschleifstein rundum zufrieden bist.

Deine Produktbewertung bei Amazon bedeutet für uns als kleine Firma sehr viel. Vielen, vielen Dank für deine Unterstützung. Vor allem aber viel Spaß mit deinem neuen „Edel-Stein“.

