

## ALLGEMEINES

Bei den Calisso Schleifsteine handelt es sich um Wasserschleifsteine für Stahlmesser. (keine Keramikmesser)

---

## VORBEREITUNG

Der Wasserschleifstein muss vor dem Einsatz 15 Minuten in kaltes Wasser gelegt werden, damit dieser genug Feuchtigkeit aufsaugt. Auch während dem Schleifen sollte der Stein immer wieder mit einigen Tropfen Wasser befeuchtet werden, damit die Klinge gleichmäßig geschliffen wird. Ein stark kratzendes Geräusch beim Schleifen bedeutet meistens, dass zu wenig Wasser verwendet wird.

Vor dem Schleifen sollte der Stein in die rutschfeste Halterung gelegt werden, die auch bei feuchtem Untergrund sicheren Halt gibt.



## SCHLEIFWINKEL

Mit einem Schleifstein kann jedes Messer, egal mit welchem Schleifwinkel, geschärft werden.

Der Schleifwinkel ist der Winkel zwischen Klinge und Schleifstein für das jeweilige Messer.

Die Calisso Aquamarine und Ruby Line Messer haben einen Schleifwinkel von 8°.

Die Calisso Aristocratic Line besitzt einen Schleifwinkel von 15°.

# Calisso

## Der Calisso Schleifstein

- Gebrauchsanleitung -





## DURCHFÜHRUNG

Nun können Sie mit dem Schleifen beginnen.

Fangen Sie mit einer groben Körnung an z.B. 400, um grobe Klingenschäden aus der Klinge herauszuschleifen. Mit dieser Körnung kann die Klinge leicht bearbeitet und ggf. auch ein neuer Schleifwinkel vorgegeben werden.

Nach dem Grundschliff mit einer groben Körnung wird die Körnung nach und nach erhöht, z.B. von 1000 auf 3000 und danach auf 8000.

Die immer feineren Oberflächen nehmen weniger Material von der Klinge und sind deutlich präziser. Deshalb können mit feineren Körnungen aus scharfen Messern super-scharfe Messer werden.

Während des Schleifens bildet sich eine Schleifpaste aus dem Abrieb der Klinge und des Steines. Diesen sollten sie nicht abspülen, da dieser die eigentliche Schleifarbeit verrichtet. (siehe Bild links)

Es gibt viele Arten das Messer während des Schleifens zu halten. Wir empfehlen die Fingerkuppen am Übergang von der Klinge zum Stein zu positionieren, damit Winkeländerungen schnell festgestellt und korrigiert werden können. Mit dem Daumen kann ein einheitlicher Winkel aufrecht gehalten werden, wenn man diesen am Messerrücken anlegt und den Abstand zum Stein bestimmt. (siehe Bild rechts)



## WINKELHILFEN

Höhe des Klinsenrückens über dem Schleifstein.

### **Aquamarine/Ruby Line, 8°:**

Chefmesser, Santoku, Nakiri: (6,2 mm)

ca. 3x 20 Cent/2 € Münzen

Chai Dao: (10,1 mm)

Allzweckmesser: (3,3 mm)

ca. 2x 5 Cent Münzen

Filetirmesser: (2,5 mm)

ca. 1x 1 € Münze

### **Aristocratic Line, 15°:**

Chefmesser, Santoku, Nakiri: (11,4 mm)

ca. 5x 20 Cent/2 € Münzen

Chai Dao: (18,6 mm)

ca. 9x 20 Cent/2 € Münzen

## NACHBEREITUNG

Nach dem Schliff gibt es einen Grat an der Kante der Klinge. Dieser kann durch das Streifen des Messers über einen Ledergürtel oder Handtuch entfernt werden. Dabei wird mit dem Messerrücken voran die Klinge über das Leder oder den Stoff gezogen.

Die Schleifsteine müssen nach dem Schleifen zunächst getrocknet werden. Dies kann bis zu einen Tag dauern. Danach können diese wieder sicher verstaut werden.

