

SCHÄRFEN EINER KONVEXEN KLINGE

Um die Vorteile eines konvex geschliffenen Messers bestmöglich zu erhalten, empfehlen wir das Schärfen mit einem Schleif-Leder. Das Leder passt sich im Vergleich zum Schleifstein der balligen Form der Schneide besser an. Zudem gleicht es das Variieren des Schleifwinkels durch die Unkonstanz der Hand beim Schleifvorgang aus.

Das Schleif-Leder kann bei OUTDOORWERK oder bei Händlern, die Schleifmittel für Rasiermesser anbieten, bezogen werden.

Es empfiehlt sich, die Schneide regelmässig auf dem Leder abzuziehen. Arbeitet man zu lange mit dem Messer ohne es zu schärfen, muss meist zu größeren Schleifmitteln wie Schleifpapier gegriffen werden, um wieder eine gute Gebrauchsschärfe zu erreichen.

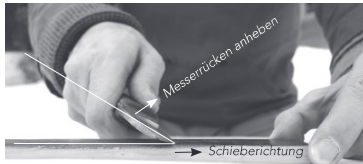
Bevor man das erste Mal sein OUTDOORWERK Messer schleift, ist es von Vorteil, den **Anleitungsfilm** zum Thema Schleifen auf unserer Webseite www.outdoorwerk.ch anzuschauen, um die Schleifbewegung besser kennen zu lernen.

Für unseren professionellen **Schleifservice** oder bei Problemen beim Schärfen nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf: info@outdoorwerk.ch.

SCHÄRFANLEITUNG

1. Winkel bestimmen

Das Messer mit der Schneide auf das Schleifleder legen und dann den Messerrücken langsam anheben, so dass sich die Schneide Richtung Leder senkt. Gleichzeitig schieben wir das Messer langsam in Schnittrichtung über das Leder. Wenn die Schneide im Leder einhängt, haben wir den richtigen Winkel. Unterschiedliche Messer haben verschiedene Dicken und Höhen, deshalb muss der Winkel bei jedem Messer aufs Neue ermittelt werden. Idealerweise sollte der Schleifwinkel auch an der Schneidekrümmung und an der Spitze geprüft werden. Damit erhält man ein besseres Gefühl für den gesamten Bewegungsablauf beim Schleifen.



1. Schritt: Der ideale Schleifwinkel wird bestimmt

2. Kontrolllinie zeichnen

Um während des Schleifens sicherzustellen, dass man den richtigen Winkel beibehält, kann man mit einem schwarzen Stift eine Kontrolllinie auf die Schneide zeichnen. Beim Schleifen mit zu flachem Winkel poliert man nur die Fläche hinter der Schneide und bei zu steilem Winkel wird die Schneidefase abgerundet. Nach dem Abziehen auf dem Leder erkennt man, ob die Farbe am richtigen Ort abgetragen wurde und der Winkel somit stimmt.



2. Schritt: Die Schneide erhält eine Kontrolllinie

3a. Schärfen auf Schleif-Leder

Wenn man ein Gefühl für den Winkel des Messers hat, zieht man es langsam und mit wenig Druck rückwärts über das Leder, um die Schneidefase zu schärfen. Der Ablauf gleicht einer entgegengesetzten Schneidebewegung. Die Schneide wird zum Körper gezogen und streicht gleichzeitig seitwärts über das Leder. Diese Bewegung wiederholt man 20 bis 30 Mal, abwechselnd auf beiden Seiten der Klinge.



3b. Schärfen auf Schleif-Papier

Sind feine Ausbrüche in der Schneide, dann reicht das Schleifen mit der Paste meistens nicht mehr. Diese entfernt man mit Schleifpapier in verschiedenen Körnungen. Hier



Schleifpapierstreifen zur Entfernung von Ausbrüchen



3. Schritt: Ziehbewegung beim Messerschärfen

MESSER - SCHLEIFSET

Ein Schleifset für zu Hause und unterwegs, um den konvexen Schliff
deines OUTDOORWERK Messers scharf zu halten.

OUTDOORWERK
TOOLS FOR INDEPENDENCE

gilt, je höher die Körnungszahl desto feiner das Schleif-
ergebnis. Man beginnt mit einem Sandpapier mit einer 400er
Körnung und arbeitet sich zu einem 800er hoch. Hierzu
schneidet man am besten Schleifpapier-Streifen in der Breite
des Leders. (Achtung: Nur alte, wertlose Scheren oder Messer
verwenden. Das Zuschneiden von Schleifpapier kann die
Schneide zerstören!) Die Streifen sollten etwas länger sein als
das Schleifleder, um es an den Enden um das Leder legen zu
können. Nun wird der ganze Schleifvorgang wie unter 3a
beschrieben durchgeführt.

Nach dem Schärfen auf Sandpapier wird die Schneidefase auf
dem Schleifleder mit Schleifpaste nachpoliert.

Wichtig!

Den richtigen Schleifwinkel (Schritt 1) nie direkt auf dem
Sandpapier bestimmen, sondern immer nur auf dem Leder.
Da beim Schleifen mit Sandpapier einiges schiefehen kann,
empfehlen wir zuerst an einem günstigen Messer zu üben.

Bei zu starken Beschädigungen und grösseren Ausbrüchen an
der Schneide müssen diese mit einem Bandschleifer korrigiert
werden. Dies braucht viel Erfahrung und sollte nicht selbst
ausgeführt werden. Wir bieten hierzu einen Schleifservice an.

Die häufigsten Fehler

Die grösste Schwierigkeit beim Schärfen besteht darin, den Winkel zwischen Klinge und Leder während des ganzen Schleifvorgangs konstant zu halten. Meist wird das Messer zu flach gehalten und so nur die Seite der Schneide poliert. Der Filzstift-Trick (Schritt 2) ist diesbezüglich sehr hilfreich.

Oft wird beim Schleifen mit zu viel Druck gearbeitet. Dabei besteht die Gefahr, die Schneidefase abzurunden. In der Regel reicht das zwei- bis dreifache Eigengewicht des Messers als Druckstärke.

Technische Angaben zum Schleifset

Länge: 18 cm

Breite: +/- 47 mm

Durchmesser: 3 mm

Gewicht: ca. 40g

Material: natürlich gegerbtes Schweizer Rindsleder

Poliermittel: auf rauher Lederseite Schleifpaste aufgetragen

Schleifmittel: 1 Stück 400er Korn, 1 Stück 600er Korn, 1 Stück 800er Korn

Verpackung: stabile Plastikzip-Tasche

Vers. 2.0, 2016

4. Schärfe testen

Um die Schärfe zu testen, kann man mit dem Messer ein in
der Luft gehaltenes Papier zerschneiden. Die Klinge sollte
durch das Papier gleiten ohne hängen zu bleiben.

Ist die erwünschte Schärfe noch nicht erreicht, wiederholt
man den ganzen beschriebenen Schleifvorgang. Unbedingt
den Winkel zwischen Klinge und Leder (Schritt 1) erneut
prüfen.



4. Schritt: Schärfe der Klinge mit Papierschnitt prüfen