

# SCHLEIFSTEINE

 **CHROMA**  
PROFESSIONAL TOOLS



\* siehe Rückseite

## SCHLEIFSTEINE FÜR SCHARFE MESSER

Auch die Schärfe guter Messer lässt einmal nach, sodass die Klinge geschärft werden muss.

Eines der wichtigsten Merkmale eines authentischen japanischen Messers ist der in Handarbeit aufgebrachte „V-Schliff“. Dieser natürliche Schliff ermöglicht ein problemloses Nachschärfen über einen unserer Schleifsteine. Unsere Messer sind überwiegend mit diesem aufwendigen japanischen Schliff ausgestattet. Dieser Schliff macht unsere Messer schärfer als viele herkömmlichen Küchenmesser.

Benutzen Sie zum Schärfen der authentischen japanischen Klängen mit dem „V-Schliff“ keinesfalls einen normalen Wetzstahl. Sie werden so die Form des „V-Schliffes“ ruinieren. Um Ihre hochwertigen Messer zu schleifen, empfehlen wir japanische Wasser-Schleifsteine. Vor dem Schleifprozedere werden diese circa 15 Minuten in Wasser gelegt, bis keine Luftbläschen mehr aufsteigen. So kann der Schleifstein genügend Wasser aufnehmen, um während des Schleifens die ausreichende Kühlung des Schleifgutes zu gewährleisten. Die japanischen Schleifsteine sind relativ weich, stumpf gewordene Schleifpartikel werden leicht und schnell durch neue scharfe ersetzt. Insofern erzielen Sie schnell eine hohe Schärfwirkung.

Der professionelle Koch kommt erst gar nicht auf die Idee, seine Messer stumpf werden zu lassen. Die Notwendigkeit des Schleifens wird jedoch von ambitionierten Hobbyköchen häufig unterschätzt. Wenn Sie sich einmal an scharfe Messer gewöhnt haben, wollen Sie sicherlich nicht mehr mit stumpfen Messern – wie sie vermutlich in mind. 80 % der Haushalten benutzt werden – arbeiten! Wie die Profis sollten Sie Ihre Messer gar nicht erst stumpf werden lassen, sondern regelmäßig schleifen.

Ein scharfes Messer lässt sich leichter, exakter und mit weniger Druck führen – so absurd dies klingen mag, ein scharfes Messer senkt die Verletzungsgefahr in der Küche. Mit einem scharfen Messer kochen Sie besser – ein glatter Schnitt schließt die Poren sofort, da die Oberfläche um ein vielfaches kleiner ist. „Ein scharfes Messer lässt Sie beim Zwiebelschneiden nicht mehr weinen, da Sie mit der Klinge durch die Zwiebel gleiten, statt die ätherischen Öle ausdrücken“.

Mit einem scharfen Messer schneiden sie. Schneiden ist die Bewegung vor und zurück. Die meisten drücken, da das Messer zu stumpf ist!



# DAS SORTIMENT

Je nach Zustand Ihres Messers und je nach gewünschtem Ergebnis, benötigen Sie unterschiedliche Feinheitsgrade der Schleifsteine. Es gilt, je höher der Körnungsgrad, desto feiner der Schleifstein. Für das Herausarbeiten kleiner Scharten und wenn das Messer recht stumpf ist, empfehlen wir eine gröbere Körnung ab 200er Korn, z.B. den CHROMA ST-240 mit 240er Körnung. Für normale Schärfarbeiten empfiehlt sich eine Körnung zwischen 800 und 1000, z.B. unser Bestseller CHROMA ST-1000 mit 1000er Körnung. Zum Polieren und Abziehen des feinen Grades nutzt man Schleifsteine ab 3000er Körnung, wie den CHROMA ST-3/8 mit 3000/8000er Korn. Bis 8000er Korn sind Schleifkörner in Japan genormt.

Allerdings bedeutet am Schleifstein sparen, an der falschen Stelle zu sparen – wir empfehlen eher auf ein Messer zu verzichten, als einen billigen Schleifstein zu erwerben. Getreu der Formel: Je hochwertiger das Messer desto hochwertiger der Schleifstein.

Beide Seiten des Kombisteins sind jeweils für sich hochwertige Schleifsteine. Regelmässig darüber geschärft, erhalten Ihre Messer einen guten Schliff. So nutzen Sie die gröbere 240er Körnung z.B. unseres Schleifsteins CHROMA ST-1800L zum Vorschleifen und die feinere 1000er Körnung auf der anderen Seite für den eigentlichen Schleifvorgang.

Wenn Sie Ihre Messer häufiger schleifen müssen, empfiehlt es sich mehrere Steine in verschiedenen Körnungen zu nutzen. Ansonsten gilt, ein optimales Schleifergebnis erzielen Sie nur, wenn die Schleiffläche plan ist. Sie können die Flächen mit

wasserfestem Schleifpapier abziehen, bis die Flächen wieder plan sind. Oder Sie verwenden einen kleinen harten Toishi – dies ist ein „Mini-Schleifstein“ – mit dem Sie die unebene Fläche abziehen können. Einige unserer CHROMA Schleifsteine liefern wir bereits mit einem solchen Toishi.

Ein größerer Stein erleichtert die Arbeit. Er ist nicht nur komfortabler, sondern ermöglicht auch ein präziseres Arbeiten ohne Anstrengung. Er bietet genügend Platz auch für lange und breite Messer. Auch hier gilt, wer häufiger schleifen möchte, sollte etwas mehr Geld ausgeben und mit größeren Steinen arbeiten.

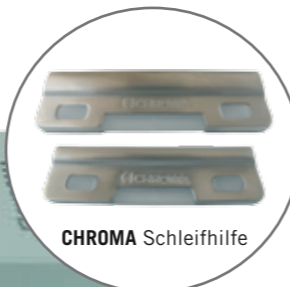
**200 - 240: Vorschleif von stumpfen Messern oder kleinere Reparaturen**  
**800 - 2000: Standard, hiermit sollte jedes Messer regelmäßig geschliffen werden**  
**3000 - 4000: Für perfekte Schärfe, nach dem 1000er zu nutzen**  
**6000 - 12000: Politur – das Messer wird ideal, nachdem 3000er zu nutzen**

Eine ausführliche Schleifanleitung finden Sie auf unserer **DVD-1**. Weitere Tipps zu Pflege, Handhabung und Aufbewahrung finden Sie auf der **DVD-2**.

Bestens geeignet sind die CHROMA Schleifsteine auch für unsere „TAKUMI“ Messer.



**CHROMA**  
 PROFESSIONAL TOOLS



**ST-1000** 21 x 7,5 x 2,3 cm **CHROMA** Schleifstein \* Körnung 1000

## STANDARD

**ST-2/8** 18 x 6,3 x 2,7 cm **CHROMA** Schleifstein **JAPANCHEF** \* Körnung 200/800

## ECONOMY

**BESTSELLER**  
**H-11** 18 x 5 x 1,8 cm **CHROMA** Schleifstein **HAIKU** \* Körnung 800

## ECONOMY

**ST-1800S** 17,8 x 5 x 2,8 cm **CHROMA** Schleifstein \* Körnung 240/1000

## BUSINESS

**BESTSELLER**  
**ST-1000** 21 x 7,5 x 2,3 cm **CHROMA** Schleifstein \* Körnung 1000

## BUSINESS

**P-35** 18,2 x 6,3 x 2,8 cm **CHROMA** Schleifstein **TYPE 301** \* Körnung 1000/3500 mit Toishi

## 1ST CLASS

**ST-IS1** 20,8 x 6,4 x 2 cm **CHROMA** Schleifstein Superior \* Körnung 500/1200

## 1ST CLASS

**ST-IS3** 20,8 x 6,4 x 2 cm **CHROMA** Polierstein Superior \* Körnung 6000/12000

## TOOLS

**BESTSELLER**  
**ST-G** 6,5 x 1,8 cm 4,9 x 1,3 cm **CHROMA** Schleifhilfe, 2-teilig

## ECONOMY

**P-11** 18 x 5 x 1,8 cm **CHROMA** Schleifstein **TYPE 301** \* Körnung 800

## ECONOMY

**ST-1800L** 17,8 x 6 x 2,8 cm **CHROMA** Schleifstein \* Körnung 240/1000

## BUSINESS

**ST-240** 21 x 7,5 x 2,3 cm **CHROMA** Schleifstein \* Körnung 240  
 Für Ungeübte nicht geeignet

## BUSINESS

**ST-1/6** 18,2 x 6,3 x 2,8 cm **CHROMA** Schleifstein \* Körnung 1000/6500 mit Toishi

## BUSINESS

**ST-3/8** 18,3 x 6,1 x 3,2 cm **CHROMA** Schleifstein \* Körnung 3000/8000 mit Toishi

## 1ST CLASS

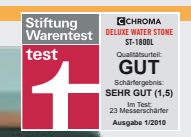
**ST-IS2** 20,8 x 6,4 x 2 cm **CHROMA** Polierstein Superior \* Körnung 1800/4500

## TOOLS

**KC-90** 6,5 x 4 cm Rostradierer für Messerklingen

## TOOLS

**DVD-1** Schleifanleitung  
**DVD-2** „Schleifen, Pflegen, Handhabung und Aufbewahrung“



## EIN PAAR TIPPS

Gut Schleifen ist eine Kunst, welche erlernbar ist. Zur Einstimmung empfehlen wir den Film „Schleifen, Pflegen, Handhabung und Aufbewahrung“ mit Fred Nowack, TV Koch und Küchenchef des Hotel Hafen Hamburg. Fred Nowack demonstriert alle Aspekte des korrekten Schleifens.

Die folgenden Tipps werden es Ihnen jedoch bereits ermöglichen, Ihre Messer selbst mit gutem Ergebnis zu schleifen. Nachdem der Schleifstein sich mit Wasser vollgesogen hat, sorgen Sie bitte während des Schleifens immer für ausreichende Feuchtigkeit des Steins. Schleifpartikel des weichen Steins werden nun in der Feuchtigkeit gelöst und bilden ein hervorragendes Schleifmittel.

Falls der Stein während des Schleifens zu trocken werden sollte, reichen wenige weitere Wassertropfen, um das Schleifen fortzusetzen.

Bewegen Sie nun das Messer in Längsrichtung auf dem Schleifstein hin und her. Die Klinge sollte dabei in einem Winkel von 10 – 20 % zum Schleifstein stehen. Anfangs können unsere CHROMA Schleifhilfen Ihnen helfen, den richtigen Winkel einzuhalten.

Die Schleifhilfen sind Abstandshalter, die auf die Klingenseite gesteckt werden. Sie gewährleisten einen gleichbleibenden Abstand zur Schleifsteinoberfläche.

Einseitig geschliffene Messer werden 80 % vorn und 20 % hinten geschliffen. Beidseitig geschliffene Messer werden auf der vorderen Seite 70 % und auf der hinteren Seite 30 % geschliffen.

Wobei vorn bei Rechtshändern rechts ist und bei Linkshändern links. Beidseitig geschliffene Klingen schleifen Sie also auf der einen Seite 7 mal. Anschließend wechseln Sie die Hand und die Seite, bewegen Sie die Klinge dann 3 mal hin und her. Üben Sie nicht zu viel Druck aus, nach einigen Versuchen werden Sie sehr schnell das richtige Gefühl entwickeln.

Beachten Sie bitte, dass immer die gleiche Person die gleichen Messer schärfen sollte, jeder entwickelt im Laufe der Zeit seinen eigenen Stil und eignet sich einen gleich bleibenden Winkel an. Nach dem Schleifvorgang sollte das Messer in lauwarmem Wasser gut abgewaschen und schließlich abgetrocknet werden. Reinigen Sie bitte auch den Schleifstein, damit Rückstände beim nächsten Schleifen nicht das Schleifergebnis beeinflussen.

Besuchen Sie auch unsere homepage [www.kochmesser.de](http://www.kochmesser.de). Hier finden Sie interessante Hinweise rund um das Kochen, Schneiden mit hochwertigen Kochmessern und – das Schleifen.

## FAQ – Häufig gestellte Fragen

### 1. Wann soll ich meine Messer schleifen?

Sie sollten Ihre Klingen regelmäßig mit (über) den Stein pflegen um zu vermeiden, dass Ihre Klingen tatsächlich soweit abstumpfen, dass sie keinen Tomatentest mehr ausführen können.

### 2. Meine Messer werden sehr schnell stumpf, woran liegt das?

Das kann z.B. an einer zu harten Unterlage liegen, am besten verwenden Sie Schneidunterlagen wie z.B. unsere CB-01 und CB-02.

### 3. Muss der Stein immer im Wasser liegen?

Nein, am besten legen Sie den Stein erst bei Bedarf für 10 bis 15 Minuten in Wasser ein. Nach dem Schleifen sollten Sie den Stein gründlich von dem Abrieb säubern und an der Luft trocknen lassen.

### 4. Wie funktioniert so ein Stein?

Für einen guten Stein werden regelmäßige Schleifpartikel verklebt. Durch die Bewässerung quillt der Kleber auf und sie lösen mit dem Darüberfahren Ihrer Klinge diese Schärftartikel aus dem Stein aus.

### 5. Woran erkenne ich einen guten Stein?

Meist erst bei der Benutzung. Ein guter Stein nimmt das Wasser sehr zügig und gleichmäßig an jeder Stelle auf. Die Schärftartikel lösen sich auch sehr schnell und gleichmäßig über die gesamte Fläche des Stein aus, sodass die gesamte Fläche des Steines verwendet werden kann.

### 6. Können auch andere Messer außer Ihren japanischen mit „V-Schliff“ versehenen Klingen darüber geschärft werden?

Der Schleifstein ist kein Wunderstein, sie können ein einfaches Messer nicht in ein gutes Messer verwandeln. Die Grundvoraussetzung für ein gutes Messer – ein guter Klingenstein und ein guter Schliff müssen vorhanden sein.

### 7. Kann ich das Schleifen irgendwo sehen?

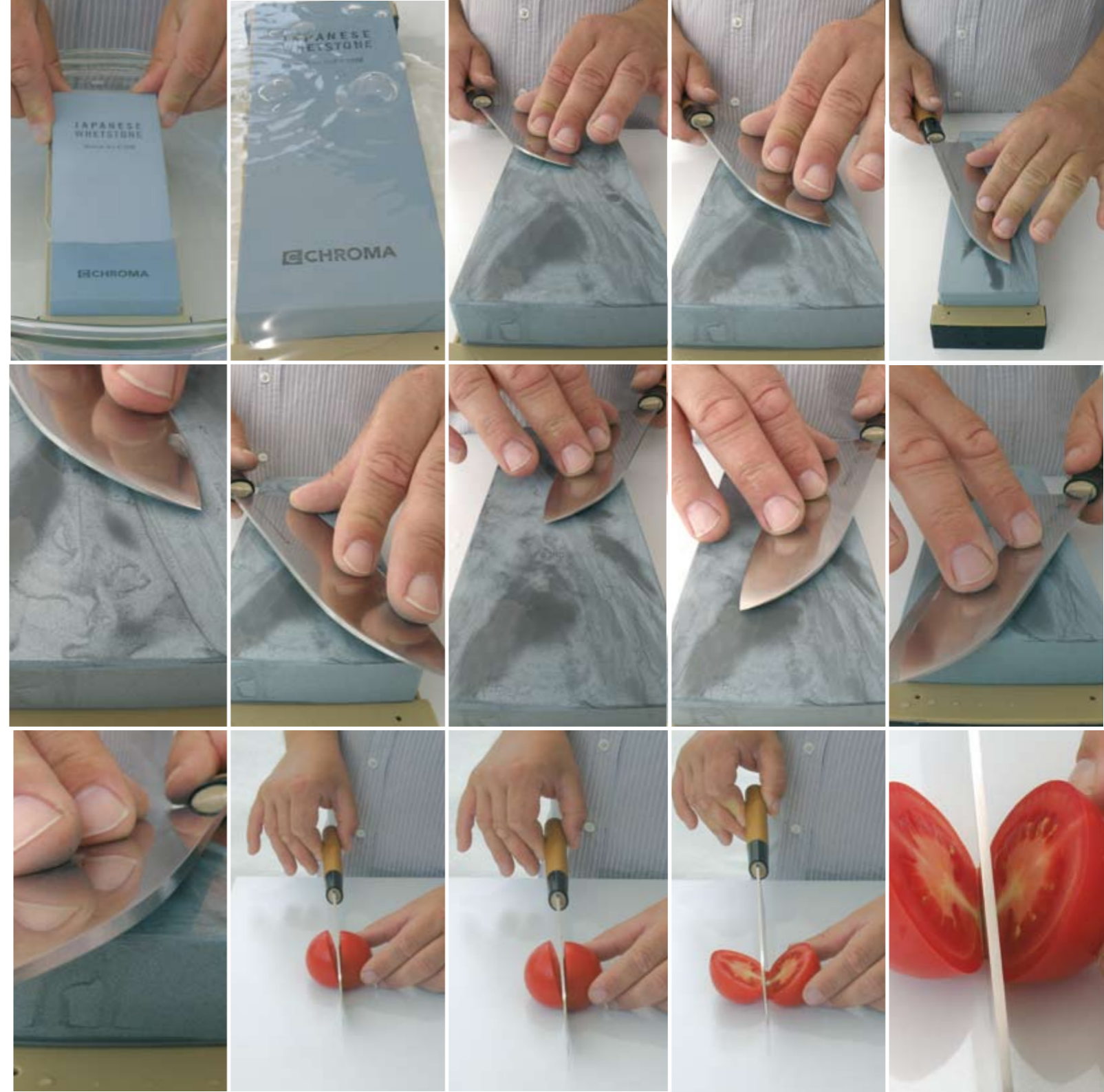
Da wir dieses Thema als sehr wichtig erachten, führen wir immer wieder bei unseren Fachhändlern das Nachschärfen oder Schleifen unserer Klingen vor, außerdem haben unsere Fachhändler meist einen Stein um Ihnen das demonstrieren zu können bzw. haben wir ein Schleifvideo für Sie unter: [www.kochmesser.de/video-anleitung-messer-schleifen.html](http://www.kochmesser.de/video-anleitung-messer-schleifen.html), außerdem können Sie diese Schleifanleitung als DVD über unsere Händler beziehen.

### 8. Kann ich etwas falsch machen?

Eigentlich nicht. Eventuell haben Sie die ersten Male, etwas Schwierigkeiten, die tatsächliche Schärfe zu erreichen. Der Umgang mit dem Stein kostet etwas Überwindung und ein bisschen Übung, aber nach ein paar Bewegungen haben sie bestimmt den Bogen raus.

## Der Tomatentest (siehe Abbildungen rechte Seite)

Auch das beste und teuerste Messer verliert mit der Zeit an Schärfe. Ein probates Mittel, zu sehen wie scharf das Messer noch ist, ist der Tomatentest. Legen Sie hierzu das Messer mit der Schneide auf eine Tomate, halten Sie das Messer möglichst locker und ziehen es anschließend leicht, ohne jeglichen Druck über die Tomate. Ein noch scharfes Messer wird sich auch ohne jeglichen Kraftaufwand problemlos in die Haut der Tomate einschneiden. Besteht Ihr Messer den Tomatentest nicht, hilft nur eins: das Messer muss geschliffen werden.



# Auch die Stiftung Warentest findet unsere Steine GUT!



[kochmesser.de]

Autorisierter Fachhändler:

Importeur: [kochmesser.de] Import GmbH & Co. KG, [www.kochmesser.de](http://www.kochmesser.de)