

**Gut geschärft ist
halb geschliffen -
Messer mit dem
Wetzstahl schärfen:**

*Durch Abnutzung am
Schneidgut oder an der
Schneidunterlage verliert
selbst das beste Messer
seine hohe
Schnittschärfe.*

*Eine dauerhafte
Schneidleistung des
Messers kann nur bei
regelmäßigem Gebrauch
eines Wetzstahls
gewährleistet werden.*

*Der Wetzstahl bringt
einfach und schnell die
ursprüngliche Schärfe
wieder zurück*

*Deshalb die
messerscharfe Wahrheit:*

*Schneidfähigkeit und
Schnitthaltigkeit - also
die dauerhafte
Schneidleistung eines
Messers - hängen
wesentlich von dem
regelmäßigen Gebrauch
des Wetzstahls ab.*

*Die anfängliche
Unsicherheit über die
richtige Handhabung des
Wetzstahls ist rasch
vorbei, denn Übung
macht auch hier den
Meister.*

*Doch in der Küche sollte
man es langsam angehen
lassen, ohne Angst vor
Verletzungen bei den
Bewegungsabläufen.*

WICHTIG IST:
Der griffbereite,
mit 3-4 Schärf-
Bewegungen je
Messerseite täglich
benutzte Wetzstahl
ist die preiswerteste
Art, Messer scharf zu
halten!

Schärfen mit einem Wetzstahl

(=Abziehstahl, =Streicher)

Hier zwei Techniken -

Messerseiten je Zug abwechseln.

der Wetzstahl bleibt immer ruhig!

Technik Nr. 1:

Startposition:

- Rutschfeste Unterlage.
- Wetzstahl senkrecht aufstellen.

Ansetzen:

- Am oberen Ende des Wetzstahls das Messer in Griffnähe ansetzen.
- Die Klingenspitze zeigt nach oben.
Siehe erstes Bild.
- Winkel Messer-Wetzstahl:
ca. 20 Grad.

Bewegungsablauf der Messer-Hand:

- von oben nach unten
- der ganzen Klinge entlang: so, dass
am Ende des Stahls die ganze Klinge
über den Stahl geführt wurde.
 - Leichter Druck,
 - den Arm bewegen,
- Handgelenk immer gleiche Haltung.



Technik Nr. 2:

Startposition:

- Wetzstahl schräg vor den Körper halten.

Ansetzen:

- Am oberen Ende des Wetzstahls das Messer in Griffnähe ansetzen.
- Die Klingenspitze zeigt fast senkrecht nach oben.
Siehe erstes Bild.
- Winkel Messer-Wetzstahl:
ca. 20 Grad

Bewegungsablauf der Messer-Hand:

- von oben nach unten
- der ganzen Klinge entlang: so, dass
am Ende des Stahls die ganze Klinge
über den Stahl geführt wurde.
 - Leichter Druck

