

Schärfen mit einem Wetzstahl

(=Abziehstahl, =Streicher)



Info-Hotline 0664 / 97 58 970

Technik Nr. 1:

Startposition:

- Rutschfeste Unterlage.
- Wetzstahl senkrecht aufstellen.
 - Hand (Finger!) hinter den Fingerschutz des Wetzstahls-Griffs.

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.
- Messerseiten jeweils abwechseln.



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 griffbereit aufbewahrte, tag täglich vor der Messerverwendung mit 3-4 Schärf-Bewegungen je Messerseite benutzte Wetzstahl ist die preiswerteste Art, Messer scharf zu halten. Die Schneide wird dadurch wieder aufgerichtet und wirkt dadurch glatt und ist so scharf wie möglich.

Anfallende winzige Metallteilchen werden vom Magnetismus jedes Metall-Wetzstahls am Stahl zurück gehalten. Deswegen sollten man den Wetzstahl ab und zu mal abwaschen.