

# DUO ABZIEHSTEIN

200 x 60 x 30 mm  
für europäische und japanische Kochmesser

Blaue Seite: Korn FEPA 600 = 1500 JIS zum Vorschleifen  
Weiße Seite: Korn FEPA 1500 = 6000 JIS zum Abziehen und Polieren

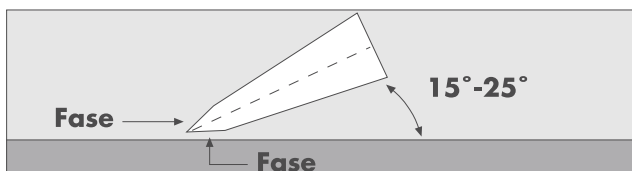
## Der Duo Abziehstein

wurde speziell für die Pflege von hochwertigen Messern mit hohem Kohlenstoffanteil und hoher Rockwell-Härte entwickelt. Verglichen mit einem Original-Japan-Abziehstein ist unser Stein härter - eine Eigenschaft, die sich in vielen Anwendertests als vorteilhaft erwiesen hat. Der Abziehstein höhlt sich bedeutend weniger aus und es besteht nicht die Gefahr, bei zu steilem Winkel das Messer stumpf zu machen.

## So schleifen Sie richtig:

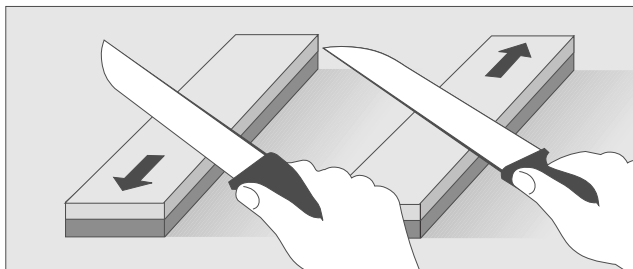
Prüfen Sie, ob Sie ein beidseitig geschliffenes Messer (zwei Fasen) haben oder ein nur einseitig geschliffenes Messer (eine Fase).

- Tränken Sie den Abziehstein einige Minuten in Wasser bis keine Blasen mehr aufsteigen. Alternativ kann auch Schleiföl/Speiseöl verwendet werden, jedoch ist danach eine Anwendung mit Wasser nicht mehr möglich. Aus Hygienegründen empfehlen wir das Tränken mit Wasser.
- Bitte achten Sie darauf, dass der Stein immer mit Wasser (bzw. Öl) benetzt ist.
- Legen Sie den Abziehstein auf die rutschfeste Unterlage
- Beginnen Sie mit der gröberen blauen Seite
- **Beidseitig geschliffene Messer** (europäische Messer)



Setzen Sie die Schneide des Messers im flachen Winkel (zwischen 15° und 25° je nach Fase) am Ende des Abziehsteins an und ziehen Sie mit leichtem Druck gegen die Schneide die gesamte Klingenslänge über den Stein. Diesen Vorgang wiederholen Sie 3- 5-mal. Bitte achten Sie darauf, dass Sie den Winkel während des Schleifens nicht verändern.

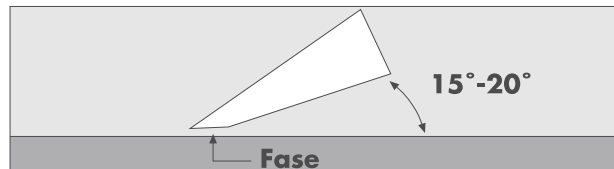
Dasselbe wiederholen Sie mit der noch nicht geschliffenen Seite. Diese Handgriffe wiederholen Sie bis sich die ausreichende Schärfe einstellt.



## Sicherheitshinweis:

Zur Sicherheit empfehlen wir beim Schärfen geeignete Handschuhe zu tragen. Messerschärfen erfordert besondere Umsicht und Sorgfältigkeit, es sollte nicht von Kindern oder Personen ausgeführt werden, die sich der Gefahr nicht bewusst sind.

- **Einseitig geschliffene Messer** (japan. Messer)

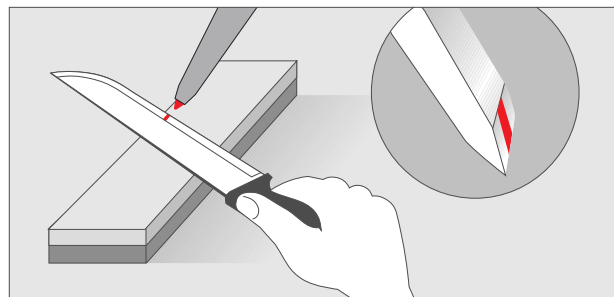


Fahren Sie mit der angeschliffenen Seite des Messers (Fase) in einem Winkel von 15°- 20°) - je nach Fase mit leichtem Druck gegen die Schneide so über den Stein, dass die gesamte Klingenslänge erfasst wird. Achten Sie darauf, den Winkel nicht zu verändern. Um den Grat auf der nicht angeschliffenen Seite zu entfernen, legen Sie das Messer flach auf und ziehen Sie ebenfalls gegen die Schneide ein paar Mal über den Schleifstein.

- Wiederholen Sie die beschriebenen Schritte auf der feineren weißen Seite.
- Reinigen Sie das Messer vorsichtig von Hand. Den Abziehstein und die Unterlegplatte säubern Sie mit warmem Seifen- oder Essigwasser.

## Experten - Tipps:

Färben Sie die Fase der Schneide mit einem wasserfesten Stift, so können Sie verfolgen, ob Sie ihren Winkel richtig einhalten.



Mit zunehmender Schärfe und Feinheit der Schneide sollte der ausgeübte Druck verringert werden, das ergibt eine besonders feine Schneide.

Sollte die Oberfläche des Abziehsteins verunreinigt oder nicht mehr plan sein, kann mit einem zweiten einfachen Abziehstein (z. B. Aufrastein) unter Verwendung von wenig Wasser die Oberfläche wieder gebrauchsfähig gerieben werden.

## Tipps zur Messerpflege

Ein scharfes Messer schneidet sauber ohne die Nahrungsmittel zu quetschen und damit wertvolle aromatische Substanzen zu zerstören. Durch den Gebrauch verlieren die Messer an Schärfe und müssen nachgeschärft werden.

Schneiden Sie auf Holz oder Kunststoffbrettern. Harte Unterlagen wie z.B. Glas, Marmor oder Granit lassen die Messer schneller stumpf werden. Reinigen Sie Ihre hochwertigen Messer von Hand, in der Spülmaschine werden Material und Schneidleistung beeinträchtigt.