

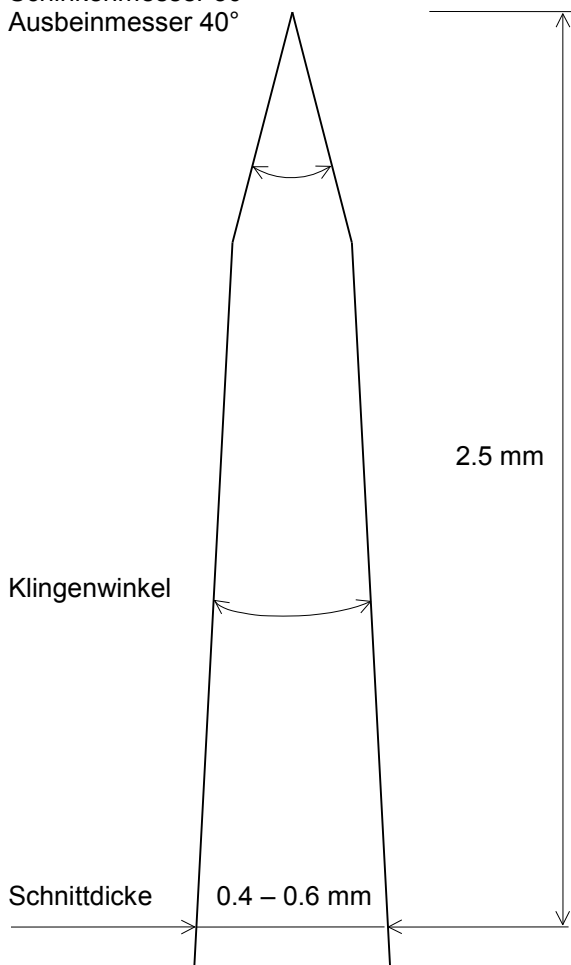


VICTORINOX

Nachschleifen von Messerklingen

Wenn die Schneide mit dem Abziehstahl nicht mehr mit vernünftigem Aufwand nachgeschärft werden kann, muss das Messer nachgeschliffen werden. Weil dabei das Messer irreparablen Schaden nehmen kann, soll diese Arbeit nur von einem Fachmann ausgeführt werden.

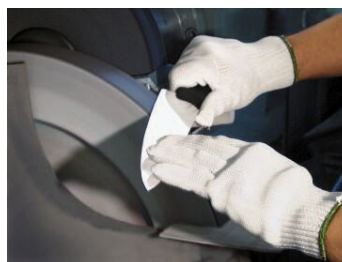
Abzugswinkel / Schnittwinkel
Schinkenmesser 30°
Ausbeinmesser 40°



Schnittdicke

Ist die Schnittdicke zu gross, sollten die Seitenflächen nachgeschliffen werden, bis die Schnittdicke wieder 0.4 bis 0.6 mm beträgt.

Wenn mit einer Schleifscheibe nachgeschliffen wird, muss ausgiebig mit Wasser gekühlt werden. Auch bei Verwendung einer weichen Polierscheibe ohne Wasser muss auf jeden Fall eine Überhitzung der Klinge vermieden werden, weil eine solche das Gefüge verändert und die Korrosionsbeständigkeit, Härte und Schnitthaltigkeit vermindert.



Wird die Klinge örtlich überhitzt, erfolgt nur an dieser Stelle eine Ausdehnung des Stahles, die sich beim Erkalten wieder zurückbildet. Dadurch entstehen Spannungsrisse, weil der nicht überhitzte Teil der Klinge die Dehnungen nicht mitmacht. Diese Spannungsrisse führen dann beim Gebrauch zum Bruch der Klinge.

Abzug

Der Abzug ist für die Schärfe und die Schnitthaltigkeit verantwortlich. Der Winkel soll zwischen 30° und 40° liegen. Er muss mit grosser Sorgfalt angeschliffen werden, bis sich ein kleiner Grat (sog. Faden) bildet. Zum Schluss muss der Faden mit einer Tuchscheibe oder mit einem Abziehstahl entfernt werden. Bei unvorsichtiger Entfernung können die Schärfe und die Schnitthaltigkeit stark vermindert werden.