

GLOBAL Messer werden mit einer sehr scharfen Klinge gefertigt und der spezielle harte Stahl gewährleistet, dass die Schneide länger hält als bei anderen Messern. Nichtsdestotrotz sollten sie ihre Messer von Zeit zu Zeit mit einem Streicher oder Nassschleifstein schleifen, um den perfekten Zustand der Messer zu erhalten.

Streicher

Traditionelle Metallstreicher sollten nicht verwendet werden, da sie für die extrem feine Klinge der GLOBAL Messer zu grob sind.

Wir empfehlen die Messer mit einem Keramikstreicher zu schärfen, da dieser nicht so grob ist und dem Messer eine feine Schärfe verleiht. Besonders empfehlen wir hier den GLOBAL G-45 oder den G-47 Keramikstreicher, der von Kyocera exklusiv für GLOBAL Messer hergestellt wird. Das Keramikmaterial dieses Streichers ist extrem hart und für alle Arten von qualitativ hochwertigen Messern geeignet. Aber auch Diamantstreicher wie die Modelle G-38B und G-39B sind hervorragend geeignet.

Nassschleifsteine und Keramiksteine

Es sind verschiedene Typen und Größen verfügbar. Normalerweise genügt ein Stein mit medium Körnung für den Anfang. Ist die Klinge jedoch stark abgenutzt oder beschädigt ist es notwendig einen Stein mit grober Körnung zu benutzen.

Es gibt einige Unterschiede zwischen Nassschleifsteinen und Keramiksteinen. Ein Nassschleifstein muss vor der Benutzung für etwa 10-15 Minuten in Wasser gelegt werden, um sich vollzusaugen.

Ein Keramikstein benötigt auch Wasser, allerdings nur für 3-5 Minuten.

Der Keramikstein ist härter als der Nassschleifstein. Dadurch werden ihre Messer vom Keramikstein schneller geschliffen und der Stein ist länger haltbar.

Schleifanleitung, unabhängig von Typ und Größe des Schleifsteins

1. Der Keramikstein sollte vor dem Schleifen 3-5 Minuten in Wasser eingetaucht werden.
2. Halten Sie das Messer so, dass die Klinge in einem 10-15° Winkel auf den Stein trifft. Dann ziehen sie das Messer mit einer gleichmäßigen Bewegung vor und zurück und achten sie darauf, dass sich der Winkel nicht verändert. Achten Sie beim Schleifen auf das Geräusch, das durch die Reibung erzeugt wird. Klingt dieses Geräusch immer gleich, haben sie einen konstanten Winkel.
3. Wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal auf jeder Seite bis ihr Messer scharf ist und sie eine glatte Klinge haben.
4. Waschen Sie die nassen Schleifreste nicht vom Stein ab, diese schärfen das Messer.
5. Nach dem Schleifen sollten Sie ihr Messer mit lauwarmem Wasser abspülen und es mit einem Tuch trocken wischen.