

Belgischer Brocken

Vielen Dank für den Kauf eines Original Belgischen Brockens!

Nutzen Sie Ihren Stein immer mit Wasser!

Niemals trocken verwenden!

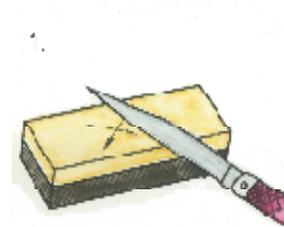
Sie können mit dem Schärfestein alle gängigen Stahlsorten
(rostende Stähle, Damaststahl, pulvermetallurgische -HSS Stähle)
sowie Keramikmesser sehr einfach und komfortabel schärfen.

Die Grundschräfe des zu schärfenden Messers oder Werkzeugs muss vorhanden sein.

Schärfanleitung

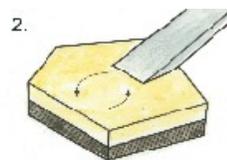
1. Kurze gekrümmte Schneiden

Die Oberfläche des Steines mit Wasser benetzen.
Den Stein auf einer geraden Fläche plazieren. Die Schneide wird gleichmäßig mit leichtem Druck über den Stein geführt. Kippen Sie die Schneide bei der Schärfbewegung leicht. Wenn Sie das Gefühl haben die Schneide könnte in den Stein schneiden haben Sie den korrekten Schneidenwinkel Ihres Messers. Je nach Schneidenform beide Seiten des Messers abziehen.



2. Schmale gerade Schneiden

Die Oberfläche des Steines mit Wasser benetzen.
Die Schneide des Werkzeuges wird in kreisender Bewegung unter Einhaltung der Neigung über den Stein geführt. Erhöhen Sie etwas den Druck wenn Sie mit die Schneide optimale fixiert haben.



3. Lange Werkzeugschneiden

Die Oberfläche des Steines mit Wasser benetzen.
Wenn die Schneide zu lang ist um sie zu bewegen, wird das Werkzeug fixiert und der Stein wird in einer Bewegung unter Einhaltung des Schärfe winkels über die Schneide geführt.
Je nach Schneidenform beide Seiten des Werkzeuges abziehen.

