

»**PODURO Schleifhilfe**« Infos zur Anwendung



Bedienung der PODURO Schleifhilfe für Messer

Vorwort

Die PODURO Schleifhilfe deckt feste Schleifwinkel von ca. **15°, 17,5°, 20° und 25°** ab und ermöglicht damit sowohl feine Schneiden als auch robuste Klingen präzise zu schärfen. Sie ist zudem als **XL-Version (60 x 60 mm)** ausgelegt und funktioniert somit ebenso zuverlässig auf größeren Steinformaten.

Im Gegensatz zu improvisierten Lösungen wie Münzen, Holzunterlagen oder Mini-Schleifhilfen, die nur grobe Richtwerte liefern, sorgt sie für einen reproduzierbaren und stabilen Schleifwinkel auf dem Schleifstein.

Beim Arbeiten mit scharfen Messern sind die üblichen Sicherheits- und Unfallverhütungsregeln zu beachten. Insbesondere sollte stets kontrolliert, ruhig und mit sicherem Stand gearbeitet werden, um Verletzungen zu vermeiden.

Schleifstein vorbereiten

Den Schleifstein (z. B. Wasserstein) vor der Nutzung wässern und während des Schärfens feucht halten.

Schleifhilfe positionieren

Die Schleifhilfe wird **auf den Schleifstein aufgelegt** und bleibt während des gesamten Schärfvorgangs fest an dieser Position liegen. Sie wird **nicht mit dem Messer bewegt**, sondern dient als feste Winkelauflage.

Schleifwinkel auswählen

Einen der vier voreingestellten Winkel wählen:

- **ca. 14°** → sehr feine, harte Klingen (z. B. japanische Messer)
 - **ca. 17°** → feine Küchenmesser
 - **ca. 20°** → klassische Allround-Küchenmesser
 - **ca. 25°** → robuste Klingen, z. B. Jagdmesser oder stark beanspruchte Gebrauchsmesser
-

Messer auflegen

Das Messer wird mit dem Klingenrücken auf die Schleifhilfe gelegt. Dadurch ergibt sich automatisch der eingestellte Schleifwinkel zwischen Schneide und Stein.

Schleifen

Die Klinge wird gleichmäßig über den Schleifstein geführt, während die Schleifhilfe unverändert an Ort und Stelle bleibt. Mit leichtem, konstantem Druck arbeiten.

Seitenwechsel

Beide Klingenseiten gleichmäßig bearbeiten, bis sich ein gleichmäßiger Grat bzw. die gewünschte Schärfe entwickelt hat.

Reinigung

Nach dem Schärfen Messer, Schleifstein und Schleifhilfe reinigen und trocknen.