



»ARAMITO 3000/800 Kombi-Abziehstein« Infos zur Anwendung

Inhalt

1.1	Woher kommt der »ARAMITO 3000/800« Abziehstein?	1
1.2	Welche Körnung hat der ARAMITO 3000/800? Vergleich europäische FEPA Norm und japanische JIS Norm.....	1
1.3	Die Maße des ARAMITO 3000/800	2
1.4	Wasser oder Öl als Schleifmedium?	2
1.5	Behandlung des Abziehsteins vor dem Schleifvorgang	2
1.6	Rutschhemmende Unterlage (optional)	2
1.7	Schleifen auf dem ARAMITO 3000 / 800	2

1.1 Woher kommt der »ARAMITO 3000/800« Abziehstein?

Der ARAMITO Abziehstein wird von einer der renommiertesten Firmen für Schleifmittel in Deutschland produziert. Neben dem ARAMITO Abziehstein werden dort viele weitere hochwertige Abziehsteine in verschiedenen Korngrößen, sowie Schleifmittel für die Industrie hergestellt.

Wir haben uns lange von der Qualität der Abziehsteine überzeugt und sind zu dem Ergebnis gekommen, dass diese den japanischen Wassersteinen ebenbürtig, in vielen Fällen sogar überlegen sind. Neben der überzeugenden Qualität sind wir aber auch der Meinung, dass man „Steine“ nicht durch die halbe Welt transportieren sollte, wenn es hier bei uns in Deutschland Hersteller gibt, die ebensolch gute Qualität produzieren wie die Japaner. Ein gleichermaßen ökologischer, wie ökonomischer Aspekt.

1.2 Welche Körnung hat der ARAMITO 3000/800? Vergleich europäische FEPA Norm und japanische JIS Norm

In Deutschland werden die Korngrößen von Schleifmitteln nach der FEPA-Norm eingeteilt. In Japan gilt im Allgemeinen die JIS-Norm. Der ARAMITO hat zwei verschiedene Körnungen. Die grobe Seite (blau) hat eine Körnung von 800 nach japanischer JIS-Norm, die feine Seite (weiss) hat eine **Korngröße von 3000 nach JIS Norm**. Wenn man diese

Korngrößen mit der weniger geläufigen europäischen FEPA-Norm vergleicht, liegt man bei der groben Seite in etwa bei FEPA **380** und bei der feinen weißen Seite in etwa bei FEPA **1000**. Auf der Seite Messerschaeferen .com gibt es eine [Vergleichstabelle zwischen japanischer- und FEPA Norm](#).

1.3 Die Maße des ARAMITO 3000/800

Die Maße des Abziehsteines sind wie folgt:

- 200 mm lang,
- 60 mm breit,
- 25 mm hoch

1.4 Wasser oder Öl als Schleifmedium?

Der Schleifvorgang beim ARAMITO kann mit Wasser oder Schleiföl erfolgen. Wir empfehlen die Verwendung von Wasser. Das hat folgenden Grund: Behandelt man einen Schleifstein mit Öl, muss man sich darüber im Klaren sein, dass eine spätere Verwendung mit Wasser nicht mehr möglich ist. Hat ein Schleifstein sich mit Öl vollgesogen, nimmt er später kein Wasser mehr an.

1.5 Behandlung des Abziehsteins vor dem Schleifvorgang

Hat man sich für die Variante » Schleifen mit Wasser « entschieden, legt man den Abziehstein für ca. 2-3 Minuten in einen Wasserbehälter, damit sich der Stein mit Wasser vollsaugen kann. Wenn keine Bläschen mehr aufsteigen, entnimmt man den Schleifstein aus dem Wasserbecken und der Schleifvorgang kann beginnen. Alternativ kann man den ARAMITO auch mehrmals mit Wasser benetzen. Die Oberfläche des Abziehsteins sollte während des Schleifvorganges nicht austrocknen. Hin und wieder beträufelt man den Stein mit ein paar Tropfen Wasser.

1.6 Rutschhemmende Unterlage (optional)

Falls Sie mit dem Abziehstein auch eine rutschhemmende Unterlegschale erworben haben, dient diese eingeschränkt auch dem Auffangen von zu viel aufgebrachtem Wasser. In erster Linie dient sie aber der rutschhemmenden Verwendung des Abziehsteines.

Die Maße der optionalen rutschfesten Unterlage sind wie folgt:

- Außenmaße: 242 x 74 x 12 mm
- Maße der Wanne innen: 205 x 62 x 4 mm
- Material: Nitrilkautschuk schwarz

1.7 Schleifen auf dem ARAMITO 3000 / 800

Der ARAMITO eignet sich für den Grobschliff und für den Feinschliff von Küchenmessern, Rasiermessern, japanischen Messern oder Outdoor-Messern ohne Wellenschliff. Aber auch Holzbearbeitungswerkzeuge können prima auf dem Kombistein geschliffen werden. Bevor man sich an das Schleifen eines Messers begibt, sollte man den Anschliffwinkel des

Messers kennen. Im gleichen Winkel, wie man das Messer auf der grobkörnigen Seite des Abziehsteins geschliffen hat, sollte dann auch der Feinschliff erfolgen.

1. Wenn das Messer Ausbrüche oder Scharten an der Klinge aufweist, wird zuerst auf der groben Seite (blau) des Abziehsteins geschliffen.
2. Zunächst das Messer flach auf den Stein auflegen, dann den Messerrücken um ca. 20° anheben (Bild 1). Anfängern fällt es oft schwer, den Winkel genau einzuhalten. Dafür gibt es Schleifhilfen, die auf den Messerrücken aufgeklemmt werden. Mit etwas Übung funktioniert das Schleifen aber auch gut ohne Schleifhilfen.
3. Nun wird die erste Seite des Messers so lange geschliffen, bis sich ein leichter Grat über die ganze Länge der Messerschneide bildet.
4. Das Messer um 180° drehen (Bild 2), das Messer flach auf den Stein legen und den Messerrücken wieder um ca. 20° anheben. Den Winkel einhalten und dann die zweite Seite schärfen, bis sich dort ebenfalls ein leichter Grat gebildet hat.
5. Lange Messer können partiell geschliffen werden. Man beginnt mit dem Schleifen am Messerende und arbeitet sich zur Spitze vor.
6. Sobald sich auf der zweiten Seite der Messerschneide auch ein Grat gebildet hat, wendet man das Messer wieder um 180° und wechselt auf die feine Seite des Abziehsteins.
7. Abschließend kann man das Messer noch auf einem Streichriemen abziehen. Damit bildet man noch feinere und schärfere Schneiden heraus. Einen passenden Streichriemen finden Sie bei Amazon unter dem Begriff PODURO Master oder PODURO Kombi, oder auf unserer Webseite.



