**MinoSharp**

Mino Tsuchida gilt in Japan, aber auch weltweit als der "Schleifpapst". Ein Großteil der Messerfreaks kennt Mino, wie er genant wird von vielen Messen weltweit.

Seit einigen Jahren hat Mino unter dem geschützten Markennamen MINOSHARP eine eigene Schleifserie entwickelt. Diese Ware wird weltweit hauptsächlich durch alle Global Messer Importeure vertrieben.

Diese Schleifserie lässt keine Wünsche offen und setzt neue Maßstäbe in Qualität und Funktion. Entwickelt wurde diese Serie in erster Linie natürlich für hochwertige Schleifinstrumente mit hohem Härtegrad. Damit lassen sich nicht nur normale Messer sondern natürlich Damastmesser und sogar Pulverstahlmesser professionell schleifen.

Gehen Sie davon aus, dass Sie mit MINOSHARP das Beste das weltweit an Schleifwerkzeugen angeboten wird erhalten.

Wie schleift man ein Messer mit einem Nassschleifstein?

Dieses Sortiment ist speziell entwickelt worden um qualitativ hochwertige Messer perfekt zu schärfen.

<u>Deluxe Nassschleifsteine–Einführung</u>
Schleifstein Größe: 210mm x 22mm x 70mm
No.459 Grün – Grob 240 Grit.
No.460 Braun – Medium 1000 Grit.
No. 461 Beige – Fein 6000 Grit.
No. 459 Grün - Der grobe Schleifstein sollte benutzt werden wenn die Messer wirklich beschädigt oder sehr stumpf sind.
No.460 Braun – Der medium Schleifstein ist der wichtigste Stein um stumpfe Messer zu schärfen
No.461 Beige – Der feine Schleifstein sollte benutzt werden um dem Schliff das ultimative finish zu verpassen. Durch das Schleifen mit dem feinen Stein wird der scharfe Winkel des Messers noch haltbarer.

Eine scharfe Klinge hilft die Frische von Fisch, Fleisch und Gemüse zu bewahren.

Bevor sie den Schleifstein benutzen sollten sie darauf achten, dass seine Oberfläche komplett glatt ist. Ist dies nicht der Fall, reiben sie den Stein an einer Oberfläche aus Beton, um ihn zu glätten. Sobald der Stein glatt ist, legen sie ihn 10-15 Minuten in Wasser ein bis keine Luftblasen mehr aufsteigen. Halten sie den Stein während dem Schleifen ständig nass und waschen Sie die Schleifrückstände nicht ab.

Wenn Sie ihr Messer mit einem Nassschleifstein schärfen, ist es sehr wichtig immer den richtigen Winkel zwischen Klinge und Schleifstein einzuhalten. Um das zu vereinfachen haben wir spezielle Schleifhilfen entwickelt.

No.462 2 Stk. Deluxe Schleifhilfe
Kleine Schleifhilfe: passend für Messer mit einer Länge von bis zu 15cm
Große Schleifhilfe: passend für Messer mit einer Länger über 15cm

Qualitätsmesser sollten immer in einem guten, scharfen Zustand gehalten werden, um die Sicherheit und Einfachheit der Anwendung zu gewährleisten. Wir empfehlen die Messer regelmäßig zu schleifen, um die originale Schärfe zu erhalten.

Umfangreiche Untersuchungen haben ergeben, dass der perfekte Winkel der Klinge, für die meisten Anwendungen zwischen 10° und 15° beträgt. Durch unsere Schleifhilfen erreichen Sie diesen Winkel und erhalten die beste Schärfe für ihre Messer.

Die Schleifhilfen sind mit Kunststoff ausgekleidet um das Risiko von Kratzern und Beschädigungen an ihrem Messer zu minimieren. Reinigen Sie die Schleifhilfen bevor Sie diese auf ein anderes Messer aufstecken. Schleifrückstände könnten das Messer beschädigen. Setzen sie die Schleifhilfe auf das Messer auf wie in der Abbildung beschrieben: Platzieren sie das Messer mit der Schleifhilfe wie beschrieben auf dem Schleifstein. Die Schleifhilfe wird automatisch den richtigen Winkel zwischen Klinge und Stein erzeugen. Die Unterkante der Schleifhilfe muss parallel zur Schneide des Messers sein. (siehe oben)

Für ein gleichmäßiges schleifen beider Klingenseiten, empfehlen wir zuerst die rechte Seite zu schärfen bis Sie auf der linken Seite einen Überstand fühlen. Dann wechseln sie die Seite und schleifen so lange bis sie auf der rechten Seite einen Überstand fühlen. Wiederholen Sie diesen Vorgang 4-5 mal, bis sie den Überstand von beiden Seiten entfernt haben.

Einseitig geschliffene Messer müssen im ursprünglichen Winkel geschliffen werden. Hier darf die Schleifhilfe nicht angewendet werden.

Messerreinigung in lauwarmem Wasser und milder Seife. Abtrocknen mit weichem Tuch.