

Magazin



**Gereon
Bründt**

Redakteur für die Rubrik
MÖBELBAU & WOHNEN

Haben Sie Fragen oder
Anregungen, dann schreiben
Sie einfach eine Mail an:
gereon.bruendt@selbst.de



Den Schleifwinkel (30 oder 40°) ...
... legen Sie zu Beginn fest.
Dann ziehen Sie das Messer etwa
20 bis 30 mal durch die federnd
gelagerten, x-förmig gekreuzten
Schleifstäbe. Danach wird
mit der Keramikseite abgezogen.

Scharfe Sache

Messer machen Spaß, solange sie scharf sind. Mit dem Giesser-Max schärfen Sie auch stumpfe Messer – kinderleicht!

Der Markt der Messerschärfer ist groß. Doch streng genommen sind viele Geräte, die sich so nennen, reine Abzieher. Diese haben durchaus ihre Bedeutung, wenn die Messer nur einen Teil ihrer Schärfe durch leichte Gratbildung eingebüßt haben. Eine wirklich stumpfe Klinge ist damit jedoch nicht wieder aufzubauen. Das ist beim *Max*-Messerschärfer von *Giesser* (ca. 180 Euro, www.max-giesser.de) anders. Die kombinierten Schleif- und Abziehstäbe werden auf einem beweglichen Federsockel in einem Schleifwinkel von 30° oder 40° eingesteckt und die Messerklinge dann in elliptischen Bewegungen hindurchgezogen. Wir haben ein Messer mit einer Feile richtig stumpf gemacht und anschließend geschärft.



1 Der Max ist kompakt und hat die Form eines großen Eishockey-Pucks.



2 Die Schärf- bzw. Abziehstäbe lassen sich seitlich entnehmen.



3 Die silberne Schärffseite ist diamantbeschichtet, die weiße Abziehseite keramisch.



4 Zwei Schärfwinkel-Einstellungen sind möglich. Zum Schärfen zeigt die Diamantseite ...

» Unser Fazit

- ⊕ Kompakter, einfach zu bedienender Messerschärfer
- ⊕ Drehbare Schleifstäbe mit Diamant- und Keramikschicht zum Schleifen und Abziehen
- ⊕ Auch für richtig stumpfe Messer



Fotos: Michael Müller-Münker



5 ... nach außen. Die Klinge befeuchten und kreisend durch die Schleifstäbe ziehen.



6 Den Metallabrieb abwischen. Dann die Schleifstäbe umdrehen und die ...



7 ... Klinge abziehen. Das Messer ist danach wieder so scharf wie am ersten Tag.

