

Schärfen von Hufmessern

Bedeutung der Messerschneide

Bei aller Verschiedenartigkeit der Messer gibt es zwei Forderungen, die für alle Qualitätsmesser gleichermaßen gelten:

- Hervorragende Schärfe
- Hohe Schnitthaltigkeit

Der Wert eines guten Messers hängt nicht nur von der Qualität der Schneide ab. Wichtig für den Gebrauchswert sind auch andere Faktoren.

- Zweckentsprechende Klingenform
- Richtige Härte und Flexibilität der Klinge
- Günstiger Rückenverlauf
- Ergonomischer Griff und gute Ausgewogenheit
- Sorgfältige Verarbeitung

Diese Merkmale erhält das Messer vom Hersteller. Der Benutzer kann diese nicht ohne weiteres verändern. Anders dagegen verhält es sich mit der Schneide. Diese wird vom Anwender ständig beansprucht und durch Nachschärfen in ihrer Form und Leistungsfähigkeit günstig oder ungünstig verändert.

Der Benutzer hat es in der Hand, durch die Pflege der Schneide beim Nachschärfen, die Schärfe und Schnitthaltigkeit zu beeinflussen. Er bestimmt damit auch im hohen Maße die Wirtschaftlichkeit eines Messers und die Qualität des Arbeitsergebnisses.

Schärfen von Hufmessern

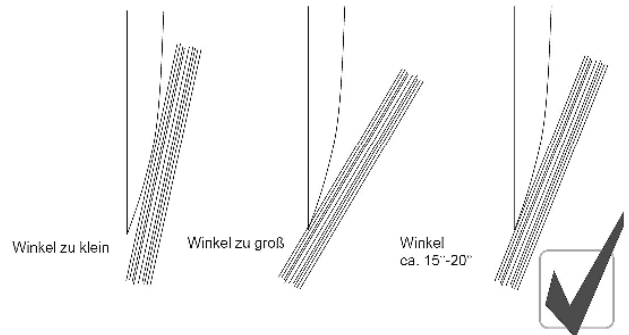
Beim Gebrauch des Hufmessers legt sich zunächst die Schneide um und wird dann stumpf; auch kann es zu kleinen Ausbrüchen kommen. Der zunächst spitze Winkel wird stumpfer und die Schneide verrundet.

Je früher und öfter nachgeschärft wird, umso weniger Material muss entfernt werden.

Nachfolgende wichtige Punkte sind zu beachten:

1. Das Hufmesser niemals an der äußeren Schneide schärfen. INNEN nachschärfen und am Ende des Schärfvorganges von AUSSEN nur noch einmal leicht glätten.
2. Das Schärfwerkzeug muss die äußerste Schneide erreichen.
3. Schärfwerkzeug und Messerschneide müssen im richtigen Winkel zueinander stehen.
4. Die Messerklinge keinesfalls zu heiß werden lassen, da diese sonst die Härte verliert. Dies vermindert die Schnitthaltigkeit dauerhaft. Bei langfristiger starker Hitzeentwicklung wird das Material unkontrolliert wieder gehärtet, es kommt zu Ausbrüchen und/oder Härterissen.

Die richtige Anwendung



DIAMANT Hufmesserwetzstahl

Form und Arbeitslänge optimal zum Nachschärfen von Schneide und Bogen (Rinne) unserer Hufmesser



Optisch hochwertiger Griff für alle Handgrößen und Arbeiten



Art. Nr. 6 2496 000

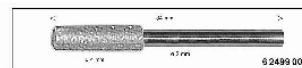
Hochwertige Beschichtung und optimale Einbettung der Industrie-Diamanten garantieren eine sehr hohe Lebensdauer

Sicherheit durch Handschutz

Ergonomischer Griff für ein ermüdungsfreies Arbeiten

Maschinen-Diamantschleiftift

Die professionelle Schärflösung!



5 2499 000



• Spezialwerkzeug zum Schärfen der Schneiden und Bogen (Rinne) von Hufmessern

• Optimale Form, Arbeitslänge und hochwertige Diamantbeschichtung

• Garantiert hohe Lebensdauer und eine überragende Schärfe im Handumdrehen

• Nutzen Sie Ihre hochdrehende Maschine (Max. 20.000 Upm) (Bohrmaschine, Geradschleifer)

Weitere DICK Schärfwerkzeuge für Hufmesser (1)

Weitere DICK Schärfwerkzeuge für Hufmesser (2)



Uni Sharp
Hochpräzises Hartmetall-Schärfwerkzeug zum Entgraten und „Aufstellen“ der Schneide
Art.Nr. 6 0062 000



Taschenwetzstahl
Art.Nr. 6001 1070



Wetzstein
Flachoval
Art.Nr. 6 2490 000



Diamant-Hufmesserwetzstab
Schärfwerkzeug mit Diamant-Beschichtung
Art.Nr. 6 2495 000