

Der Manufactum Messerschleif-Service.

Egal ob Küchenmesser, Taschenmesser oder Berufsmesser, scharf muß es sein. Wenn der Wetzstahl nicht mehr zur gewünschten Schärfe führt, dann sollte das Messer in eine Fachwerkstatt zur Instandsetzung.



Deshalb legen wir Ihnen einen besonderen Kundendienst ans Herz – unseren Messerschleif-Service, der jetzt in Händen der Meisterschleiferei Stange in Sachsen liegt, wo man seit 1932 Erfahrung in der traditionellen handwerklichen Aufarbeitung und Instandsetzung von Schneidwaren und medizinischen Präzisionsinstrumenten hat.

Dort wird das Messer an 4 bis 5 verschiedenen Schleif- bzw. Polierscheiben in mindestens 7 Arbeitsschritten bearbeitet, wobei das Schleifen mit Wasserkühlung erfolgt. Diese Kühlung ist sehr wichtig, da nur so eine Überhitzung (führt zu Härteverlust) vermieden wird.

- Es beginnt mit dem sogenannten Hochzug an einem Schleifkörper mit einem Durchmesser von ca. 80cm, oder wahlweise auch an einem Naßschleifband. Dieser erste Arbeitsschritt dient der Wiederherstellung der ursprünglichen Schneidenform, es werden dabei kleine Scharten und Unebenheiten in der Schneide (Wate) ausgeglichen.
- Mit dem zweiten Arbeitsschritt, dem Ausschleifen der Klinge wird die Klinge zwischen Rückenante und Schneide ballig, aber dünn ausgeschliffen. Dieser Arbeitsschritt erfordert vom Fachmann Übung und eine gewisse Erfahrung, da je nach Art des Messers dieser ballige Schliff eine mehr oder wenige dünne Schneide erzeugen muß. Bei japanischen Kochmessern kommen auch einseitig plane oder sogar einseitig hohle Schlitze vor.
- Mit dem dritten Arbeitsschritt wird der Schliff der Klinge poliert. Poliert wird an einer beleimten Filzscheibe (Durchmesser ca. 50cm) unter Verwendung von Rindertalg bzw. Schleiföl zum Kühlen und Freispülen der Körnung. Dieser erste Polierschritt dient der Verbesserung der Oberflächengüte und damit dem Korrosionsschutz (vor allem bei Karbonstählen).
- Der vierte Arbeitsschritt gibt dem Messer seine Schärfe. Mit einem Abziehstein wird der entstandene Grat entfernt. Auch dabei sind Geschick und Erfahrung des Fachmannes gefragt, um die Schneide stabil und dennoch scharf auszubilden. Wiederum erfordern japanische Kochmesser eine gesonderte Behandlung. Sie müssen mit Naßabziehsteinen mit immer feiner werdender Körnung abgezogen werden. Nur so ist es möglich, an ein hochwertiges japanisches Kochmesser wieder eine haarscharfe Schneide zu bekommen. Messerklingen aus Damaststahl werden auf Kundenwunsch in unserer Werkstatt vor dem Abziehen nachgeätzt, so daß die Damaststruktur wieder hervortritt.

- Mit dem fünften Arbeitsschritt wird der bereits beim Schleifen angepaßte Messerkropf bei geschmiedeten Messern nachpoliert. Dem folgt ein zweiter feinerer Polierschritt an der Klinge, welcher die Oberfläche nochmals verfeinert. Mit einem weiteren Polierschritt kann die sogenannte Blaupolitur (blaupliesten) erzeugt werden. Auf einer Filzfeile mit Kreide oder besser noch Wiener Kalk wird im letzten Arbeitsschritt vor dem Verpacken die Messerklinge von Polierrückständen und Fett befreit. Der Tropfen Öl am Gang des Taschenmessers darf nicht fehlen. Zwischen Arbeitsschritt 4 und 5 erhalten u.a. Besteckmesser oder Brotmesser ihren Wellenschliff. Dieser kann von 1mm bis z.B. 6mm oder in Sonderformen variieren und muß nach dem Einschleifen noch entgratet werden.

Diese fachgerechte Instandsetzung ist nicht an mobiler Schleiftechnik möglich, da die einzelnen Maschinen viel zu groß, stabil und schwer (bis 250kg) sind.

Noch ein Hinweis zum Schluß: Ihre Messer werden es Ihnen danken, wenn Sie sie von Hand abwaschen. Zu langes Warten auf die Reinigung und die Chemikalien in der Spülmaschine schaden sowohl der Klinge, der Vernietung als auch dem Messerheft.

Wie gehabt: der Reparatur-Ablauf.

1. Bringen Sie Ihre zu schleifenden und nachzuschärfenden Messer, Scheren oder Werkzeuge in eines unserer Warenhäuser.

Die Adressen und Öffnungszeiten unserer Warenhäuser finden Sie unter:
www.manufactum.de/Kategorie/-35/Warenhaeuser.html.

Wir schicken sie von dort ins sächsische Neustadt in die Werkstatt von Schneidwerkzeugmechanikermeister Stange, der sie fachgerecht naß schleift und die Schneidgeometrien wiederherstellt. Abgebrochene Klingen ersetzt der Meister gegebenenfalls, selbstverständlich unter Beibehaltung ihrer ursprünglichen Form, ebenso wie Messerhefte aus Holz.

Nach längstens 14 Tagen Bearbeitungszeit erhalten Sie Ihren Besitz „wie neu“ wieder zurück (mit einer detaillierten Rechnung und professionell verpackt per Postversand).

Beachten Sie bitte: Bei Kochmessern wird je nach Abtrag beim Schleifen möglicherweise das Logo des Herstellers entfernt. Bei Besteckmessern ist es dagegen möglich, Herstellerlogo oder Monogramm auf der Klinge zu erhalten – wenn Sie dies wünschen, bearbeitet der Meister nur die Rückseite der jeweiligen Klinge.

2. Die Preise:

Hier einige Beispiele: Das Schleifen eines Kochmessers kostet je nach Klingenlänge ab € 5,00, das Schärfen eines Besteckmessers mit Wellenschliff € 3,80. Nagelscheren werden für den Preis von € 6,80 fachgerecht aufgearbeitet und nachgeschärft und eine Werkzeugschere mit abgewinkelter Klinge für € 7,90 (oder mehr, je nach Aufwand). Bei Bedarf schärft Meister Stange auch Rasenmäherklingen und andere Werkzeuganten.

3. Sie zahlen per Bankeinzug oder per Nachnahme.

Der Versandkostenanteil für die Rücksendung beträgt pauschal € 5,50 (bei einem Paketgewicht von bis zu 31,5 kg, darüber entstehen höhere Versandkosten). Nicht mehr aufzuarbeitende Teile erhalten Sie unbearbeitet und kostenfrei zurück.

Weitere Informationen und Preise finden Sie auf » www.meisterschliff.de.

MANUFACTUM.