

Wir machen Ihre Messer wieder scharf!

Unser Schärfangebot

Was wir schärfen:

- Messer mit glatter Schneide
- Scheren (Öffnungswinkel > 90°)
- Stechbeitel
- Häckslermesser
- Reb- und Astscheren, wenn
(wenn auseinandernehmbar)
- Grasscheren (auseinandernehmbar)
- Sensen (Dengeln) falls noch verwendet
- Beile/ Äxte
- Gertel/ Haumesser
- gerade Hand-Hobelmesser
(nur nach Voranmeldung)
- Gartengeräte z.B. Spaten, Hacken

Was wir nicht schärfen:

- Wellenschliffmesser
- Sägeschliffmesser
- Keramikmesser
- Sägen
- Scheren (Öffnungswinkel < 90°)
- nicht auseinandernehmbare Reb-
und Astscheren
- Profilhobelmesser
- Bohrer

Falls Sie etwas schärfen lassen möchten, was Sie nicht auf der Liste finden, oder falls Sie sich unsicher sind – bringen Sie es einfach mit. Wir schauen, was sich machen lässt!



Tipps für langanhaltende Freude an Ihrem frisch geschärften (Küchen-)Messer!



- 1.) Verwenden Sie nur geeignete Schneidunterlagen z.B. aus Holz, Bambus oder Kunststoff. Ungeeignet, da sie die Schneide schnell stumpf machen, sind solche aus Glas, Porzellan (auch Teller) und Stein wie Marmor oder Granit.
- 2.) Hochwertige Messer besser von Hand spülen. Falls Sie die Küchen-Messer in der Spülmaschine spülen, sollten im gleichen Fach keine anderen Besteckteile stehen.
- 3.) Wenn Sie etwas kleingeschnitten haben und es vom Schneidbrett in einen Topf o.ä. schieben wollen, sollten Sie das mit dem Messerrücken und nicht mit der Schneide machen.
- 4.) Mit dem Küchenmesser schneiden, nicht schaben z. B. an Knochen.
- 5.) Küchenmesser sind zu schade, um damit z.B. Deckel von Marmeladegläsern zu lockern.
- 6.) Wenn ein Küchenmesser mit der Spitze auf einen harten Untergrund fällt, verbiegt die Spitze und das Messer lässt sich nicht mehr einwandfrei schärfen.
- 7.) Hacken oder Schneiden harter Gegenstände z.B. gefrorener Lebensmittel macht das Messer sehr schnell stumpf.
- 8.) (Küchen-) Messer am besten im Messerblock oder in einem separaten Fach in der Besteckschublade aufbewahren.
- 9.) Einige handelsübliche Hilfsmittel zum Schärfen von Küchenmessern sind sehr grob und somit für hochwertige Messer nicht optimal geeignet.

Wie erkenne ich, dass das Messer wieder geschärft werden muss?

- Wenn Sie beim Schneiden vermehrt Druck ausüben müssen, sollte das Messer geschärft werden.
- Wenn das Messer ohne Druck nicht mehr tangential in Küchenrollenpapier schneidet, sondern dieses schiebt, sollte es nachgeschliffen werden.
- Wenn Sie Licht auf die Messerschneide fallen lassen und diese in der Aufsicht silbrig glänzt, ist sie sehr stumpf. Eine scharfe Messerschneide ist so schmal, dass kein Licht darauf reflektiert wird. Sie glänzt nicht.