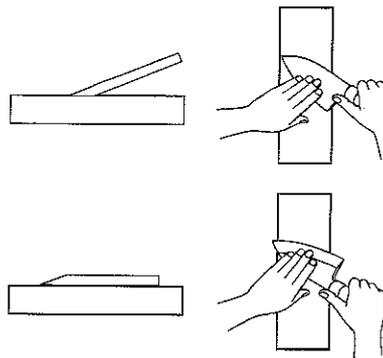


## Schärfanleitung für Japanische Kochmesser

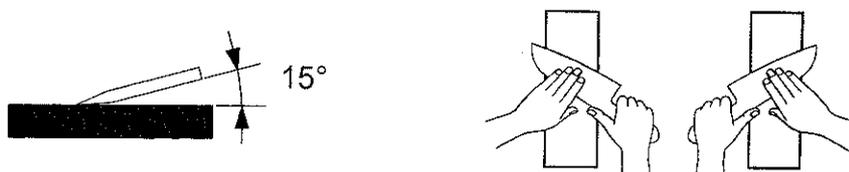
Vor dem Schärfen müssen Sie den Wetzstein etwa fünf Minuten ins Wasser legen, bis er vollständig benässt ist.

Bei einseitig geschliffenen Klingen:



Bei einseitig angeschliffenen Schneiden wird die Schneidenseite auf den Wetzstein gelegt. Halten Sie das Messer beim Schärfen in einem 45° Winkel zum Wetzstein. Üben Sie leichten Druck aus, während Sie das Messer nach vorne schieben. Lösen Sie den Druck, wenn das Messer nach hinten gezogen wird. Schleifen Sie solange bis ein leichter Grad auf der gesamten Klinge entsteht. Dieser wird dann, in dem Sie das Messer noch einmal auf der flachen Seite abziehen, gebrochen.

Bei beidseitig geschliffenen Klingen:



Bei beidseitig angeschliffenen Schneiden muss der Winkel von 15° für beide Seiten eingehalten werden. Schärfen Sie das Messer so lange, bis auf der gesamten Schneide ein Grat sichtbar wird. Danach wiederholen Sie den Vorgang für die andere Seite hierbei sollte aber nur der entstandene Grad gebrochen werden.