



# GUTE EINSTELLUNG

Das neue Schärfergerät von Messerdesign Huber verspricht eine einfache Bedienung und ein tadelloses Ergebnis. Wir wollten wissen, wie und vor allem wie gut „Peters Messerschärfer“ in der Praxis funktioniert.

» „Peters Messerschärfer“ weist Ähnlichkeiten mit dem bekannten Lansky-Messerschärfer-System auf: Die Schleifsteine sind auf Führungsstangen befestigt und werden in präzise vorgegebenen Winkeln an der Schneide des Messers vorbeigeführt. Der von Peter Huber entwickelte Schärfer führt dieses Prinzip weiter und bietet eine deutlich stabilere Umsetzung.

Besonders interessant ist bei der Neuentwicklung die stufenlose Einstellmöglichkeit für den Schärfwinkel, der hier zwischen 10 und 28 Grad liegen kann. In Schneidewinkel umgerechnet sind das 20 beziehungsweise 56 Grad – damit wird man wirklich jeder denkbaren Messernutzung gerecht.

Die Stabilität beruht auf der Konstruktion, die aus drei starken Kunststoffplatten besteht. Die Bodenplatte misst sechs mal 20 Zentimeter und steht auf vier rutschfesten Gummifüßen. Die variable Winkel-Einstellmöglichkeit wird durch

eine oben und unten gelagerte Spindel erreicht, auf der die Halterung für die Führstange der Schleifsteine sitzt.

Im Lieferumfang sind drei 2,5 mal 15 Zentimeter große diamantbeschichtete Schleifsteine in den Körnungen grob, mittel und fein enthalten. Sie sitzen auf Metallplatten und halten dadurch sicher auf der Schleifsteinführung, die im Bereich der Halterung mit einem Magneten ausgestattet ist. Die Schleifsteine sind einzeln nachbestellbar. Zum Entfernen des letzten Grats liegt ein mit Leder bezogenes Buchenholz-Kantstück und Polierpaste bei. In dieser Zusammenstellung kostet das Schärfergerät aktuell 370 Euro. Optional ist auch ein Blauer Belgischer Brocken in der Körnung 6.000 erhältlich.

Peters Messerschärfer bietet selbst Schärfanfängern die Möglichkeit, ihre Messer auf den Wunschwinkel genau zu schärfen. Die Bedienung ist einfach und durch die Magnethalterungen für die

Messer und die Schleifsteine auch sehr komfortabel.

Bei kurzen oder besonders geformten Klingen muss man bei der Halterung zwar etwas tricksen, aber auch das ist letztendlich kein Problem.

Durch die hohe Qualität der diamantbesetzten Schleifsteine und die lange Führungsstange ist auch ein Umschleifen von Messern gut durchführbar. Selbst extrem hoch legierte pulvermetallurgische Stahlsorten sind gut zu bearbeiten. Allerdings hat das Gerät auch einen stolzen Preis.

Text & Fotos: Oliver Lang

## INFO

Messerdesign Peter Huber  
Tel. 09443-2349  
www.messerdesign-huber.de



Drei starke Magnete fixieren die Klinge des aufgelegten Messers. Mit dem Rücken liegt die Klinge an einer verschiebbaren Halterung an.



Ist die Halterung komplett zurückgeschoben, lassen sich sogar extrem breite Klingen schärfen.



Für schmalere Klingen schiebt man den Anschlag ganz nach vorne. Die Haltekraft der Magnete ist trotz teilweiser Abdeckung hoch genug.



Die Schneide der zu schleifenden Messer muss über den Rand hervorstehen. Gummifüße tragen zu einem sicheren Stand bei.



Bei besonders kurzen oder ungewöhnlich geformten Klingen muss man etwas tricksen. Hier übernimmt ein 5-Cent-Stück den Klingenanschlag.



Die Schleifsteine sind auf Metallträgern befestigt. Ein Magnet auf dem Schleifsteinhalter fixiert die Steine sicher.



Die Messerauflage steht fest in einem Winkel von 14 Grad nach oben. Der Schleifsteinhalter ist in seiner Neigung stufenlos einstellbar.



Auf der oben und unten gelagerten Spindel sitzt die Halterung für die Führungsstange der Schleifsteinhalterung.



1 Wer den vorhandenen Schleifwinkel beibehalten will, markiert die Schneidfase mit einem Permanentmarker. Trägt man die Markierung ab, hat man den passenden Winkel.



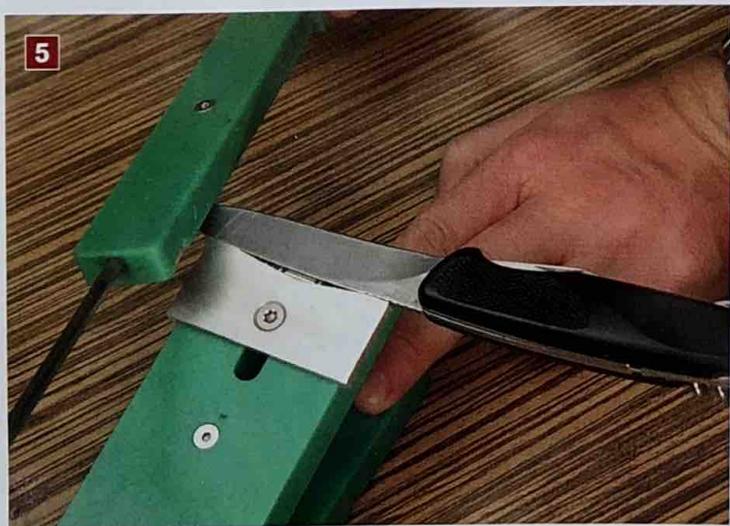
2 Die lange Führungsstange und der komfortable Griff der Schleifsteinhalterung erleichtern das Schärfen. Den Schleifstein nutzt man durch Schub- und Zugbewegungen in seiner gesamten Länge.



3 Man muss die Schneide des Messers in ihrer gesamten Länge bearbeiten. Bei stark abgenutzten Schneiden beginnt man mit der groben Schleifsteinkörnung. Zum Auffrischen reicht die feine Körnung.



4 Ein sicheres Zeichen dafür, dass man die erste Klingenseite ausreichend geschliffen hat, ist der Grat, der auf der anderen Seite spürbar wird. Hier ist der „Stahlüberhang“ in der Nahaufnahme zu sehen.



5 Hat sich auf gesamter Länge ein Grat gebildet, dreht man das Messer um und schärft die andere Seite. Bildet sich auch hier ein Grat, wechselt man zur nächstfeineren Körnung.



6 Die Diamantschleifsteine und auch den optional erhältlichen Belgischen Brocken verwendet man mit Wasser.



7 Nach dem feinsten Diamantschleifstein kann man auch direkt zum Abziehleder wechseln, das auf einem Buchenholzscheit befestigt ist. Die Schleif- und Pollerpaste ist im Set enthalten.



8 Beim Abziehen auf dem Leder bewegt man die Klinge stets in Richtung Klingenträger – sonst würde man ins Leder schneiden. Dabei arbeitet man im Schärfwinkel praktisch nur mit dem Eigengewicht des Messers.



9 Peters Messerschärfer kostet sein Geld, ist aber komfortabel in der Bedienung. Auch Schärfanfänger bekommen damit jedes Messer so scharf, dass es freihändig Papier schneidet.

Lederwerkzeuge, Handwerkzeuge, Leder, Eisenwaren & Zubehör



Versandkostenfrei in DE ab € 39,- -> Rechnungskauf • 1000 Tage Geld-Zurück-Garantie

HELSINKI  
January 4 – 5th 2019

KNIFE SHOW

ORGANIZED BY  
SUOMEN VEIKKIKÄSÄTÄJÄN KILTA  
FINNISH KNIFEMAKEERS GUILD



Vanha ylioppilastalo, Old student house  
Mannerheimintie 3, 00100 Helsinki, Finland

Friday 15.00 - 18.00, Saturday 10.00 - 17.00  
[www.helsinkiknifeshow.com](http://www.helsinkiknifeshow.com)

Oliver Lang-Geffroy

## DAS GROSSE BUCH VOM MESSER

Alles über das wichtigste Werkzeug der Menschheit



Oliver Lang-Geffroy

### DAS GROSSE BUCH VOM MESSER

Alles über das wichtigste Werkzeug der Menschheit

216 Seiten, 200 x 260 mm, Hardcover

ISBN 978-3-938711-84-2 • EUR 29,90

[www.wieland-verlag.com](http://www.wieland-verlag.com)