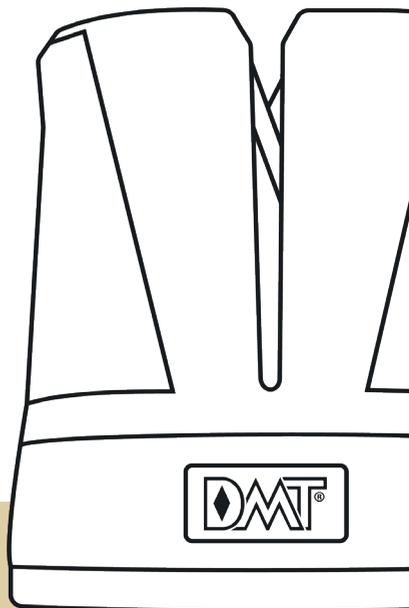


## Simple Sharp - Einfach Scharf

Der DMT Diamant Messerschleifer Simple Sharp schärft Messer schnell und professionell.

Ihre Messer sind uns wichtig! Diese kurze Einführung zeigt Ihnen die wichtigsten Schritte und häufigsten Fehler bei der Verwendung des Simple Sharps, um Ihnen bestmögliche Schleifergebnisse zu garantieren.

Vielen Dank für Ihre Zeit!



### Step-by-Step Guide

#### 1. Vorbereitung

- ♦ Zum Üben sollten Sie zunächst ein älteres Messer verwenden.
- ♦ Reinigen Sie das Messer vor dem Schärfen, um Schmutz oder Fett zu entfernen.
- ♦ Platzieren Sie den Messerschleifer auf einer stabilen und trockenen Oberfläche.

#### 2. Das Messer Schärfen

- ♦ **Richtige Haltung:**
  - ◇ Halten Sie das Messer sicher mit einer Hand.
  - ◇ Fassen Sie den Messerschärfer an den gummierten Flächen für sicheren Halt.
- ♦ **Den richtigen Winkel einhalten:**
  - ◇ Der Simple Sharp hält von allein den richtigen Winkel von 18°, ideal für Messer mit einer glatten Klinge.
  - ◇ Halten Sie das Messer möglichst grade, damit das Klingenblatt nicht seitlich die Schleifsteine berührt und gegebenenfalls verkratzt.
- ♦ **Ziehen der Klinge über den Schärfer:**
  - ◇ Ziehen Sie das Messer in einer langsamen gleichmäßigen Bewegung über die Diamantfläche, von dem Hals bis zur Spitze.
  - ◇ Wiederholen Sie diesen Vorgang 5 - 10 mal, bei besonders stumpfen Messern sind auch 20 - 25 Vorgänge normal.

#### 3. Nachbereitung und Pflege

- ♦ Reinigen Sie die Klinge nach dem Schärfen gründlich mit einem feuchten Tuch oder unter fließendem Wasser.
- ♦ Trocknen Sie das Messer gründlich ab bevor Sie es wieder verwenden oder verstauen.
- ♦ Reinigen Sie die Diamantflächen des Simple Sharps gelegentlich mit Wasser, um Metallrückstände zu entfernen.



## Häufige Fehler vermeiden



### **Zu viel Druck ausüben:**

So können Schleifsteine und Klinge beschädigt werden. Ein leichter, gleichmäßiger Druck reicht aus.

### **Die Klinge schief halten:**

Durch Kontakt der Klingenseiten mit den Schleifsteinen kann das Messer gegebenenfalls verkratzen.

### **Unregelmäßige Bewegung:**

Führen Sie die Klinge mit einem gemächlichen, aber gleichmäßigen Zug über die Schleifflächen.

### **Das Messer wird nicht scharf:**

Nicht verzweifeln! Manche Messer benötigen länger, bis der richtige Winkel wiederhergestellt wird und die Klinge wieder scharf ist.



## Tipps für beste Ergebnisse



### **Regelmäßig Schärfen:**

Ein gut gepflegtes Messer bleibt länger scharf und benötigt weniger Schleifvorgänge.

### **Trockene Lagerung:**

Lagern Sie den Messerschärfer an einem trockenen Ort, um die Lebensdauer der Diamantbeschichtung zu verlängern.

### **Längere Schärfe:**

Jedes Messer kann mit dem Simple Sharp ein hervorragendes Schärfeergebnis erlangen. Das Andauern der Schärfe hängt jedoch vom Klingenmaterial ab. Je härter, desto länger bleibt das Messer scharf.



**Acme United Europe GmbH**

Junkerstraße 13–15  
42699 Solingen, GERMANY  
[www.acmeunited.de](http://www.acmeunited.de)  
[info@acmeunited.de](mailto:info@acmeunited.de)

