

Messerschärfer Sinterrubin

2024



Gute Messer wollen gepflegt werden,
am besten mit dem
diamantharten Sinterrubin.

Der Werkstoff Sinterrubin ist eine einzigartige Besonderheit auf dem Schleifmittelmarkt. Während konventionelle Schleifwerkzeuge entweder aus Naturstein oder aus einer inhomogenen Zusammensetzung von Schleifkorn in verschiedenen Bindungen bestehen, ist Sinterrubin ein homogenes kristallines Material. Sinterrubin ist bindemittelfrei und besteht aus einem Mischkristall dessen Hauptbestandteil Aluminiumoxid ist. Zusätze von Chromoxid bewirken eine Steigerung der Härte und zugleich die typische rubinrote Farbe.

Aufgrund der verwendeten hochreinen synthetischen Rohstoffe ist die Qualität dieser Feinschleifwerkzeuge auf gleichbleibend hohem Niveau und unterliegt im Gegensatz zu Naturprodukten keinen Schwankungen.

Feinschleifwerkzeuge aus Sinterrubin zeichnen sich insbesondere durch folgende Merkmale aus:

- lange Standzeiten
- äußerst hohe Härte
- hoher Widerstand gegen Abnutzung
- ausgezeichnete Verschleißfestigkeit

Unsere zwei Standard Abziehstäbe aus Sinterrubin:



20 cm	28 cm
€ 123,-	€ 169,-
Ersatzrubin	Ersatzrubin
€ 108,-	€ 151,-

Kunststoffkappe € 5,- Alukappe 9,00

Wie mache ich es richtig?

Das Abziehen mit dem Abziehstahl, ist mit ein wenig Übung leicht zu erlernen.

Wenn Sie sich vorstellen, Sie wollen eine möglichst dünne Scheibe in einem ziehenden Schnitt vom Abziehstahl abschneiden, machen



Sie es

schon richtig.

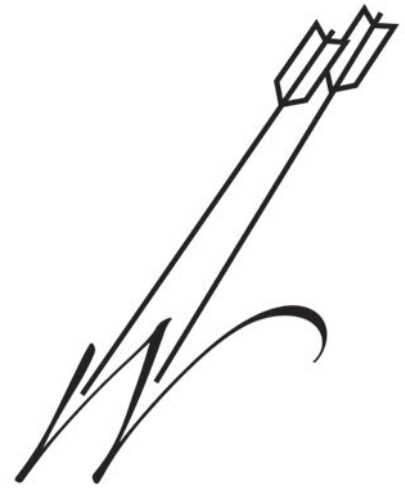
Abwechselnd einen Zug links, einen rechts.

Der Winkel vom Messer

zum Abziehstahl richtet sich nach dem Einsatzzweck des Messers, sollte aber bei einem Kochmesser zwischen 5 und 10 Grad liegen, bei einem ganz groben Messer evtl. bis 15 Grad.

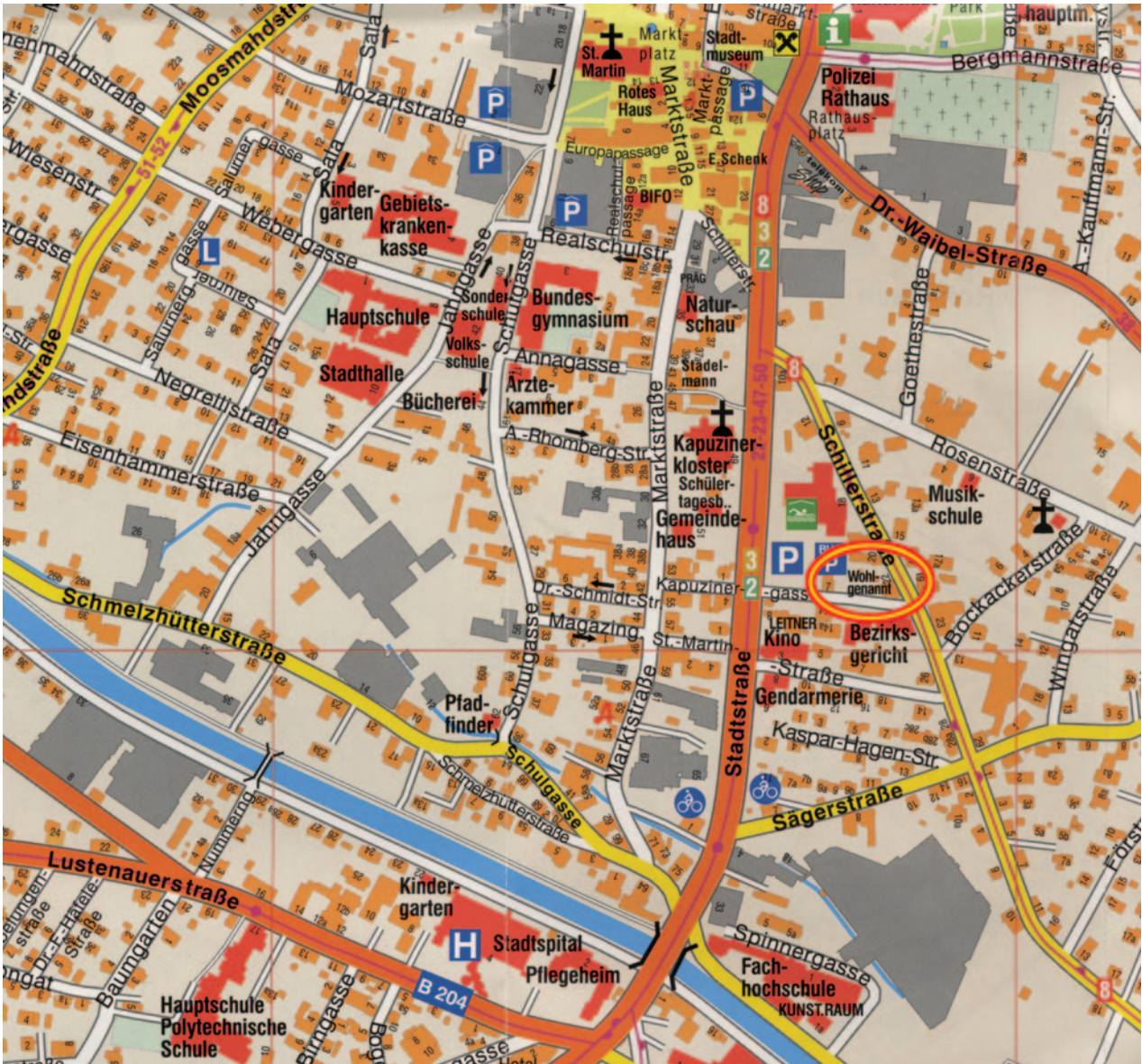
Über den genauen Winkel brauchen Sie sich keine Sorgen zu machen, denn 2-3 Grad mehr oder weniger geben eine leicht konvexe Form und die schneidet sowieso am besten. Ab und zu mit Spülmittel reinigen.

Und hier sind einige
 unserer besonderen
 Stücke mit edlen
 Holzgriffen aus der
 Werkstatt von
 Gerhard Wohlgenannt



Neues
 Tischmodell
 Die Messer können
 beidhändig geführt werden.

z.b. Ahorn-Nuss Rubin 20 cm Euro 228,—	z.b. Nuss-Ahorn Rubin 20 cm Euro 228,—	Div. Edelhölzer Rubin 20 cm Euro 185,—	z.b. Nuss Rubin 20 cm Euro 185,—	z.b. Grenadill Rubin 20 cm Euro 185,—	Div. Edelhölzer Rubin 28 cm Euro 228,—	z.b. Olive Rubin 28 cm Euro 228,—
---	---	---	---	--	---	--



Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 7.30 - 12.00 13.30 - 18.00

Samstag 8.00 - 12.00

Schillerstraße 22

6850 Dornbirn

Tel. +43 5572/23007

Fax. +43 5572/230075

www.dasmesser.at

info@dasmesser.at

Mit uns schneiden Sie immer gut ab



Schneidwaren

Preisliste ab 1.1.2024 Alle Preise inkl. 20% MwSt. Druck- und Satzfehler vorbehalten.