

Messerschärfer Sinterrubin

2026



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:



Kunststoffkappe € 7,- Alukappe 15,-

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 Markus Wohlgenannt**



Neues
Tischmodell
Die Messer können
beidhändig geführt werden.



z.b.
Ahorn-Nuss
Rubin 20 cm
Euro 265,-

z.b.
Nuss-Ahorn
Rubin 20 cm
Euro 265,-

Div.
Edelhölzer
Rubin 20 cm
Euro 215,-

z.b.
Nuss
Rubin 20 cm
Euro 215,-

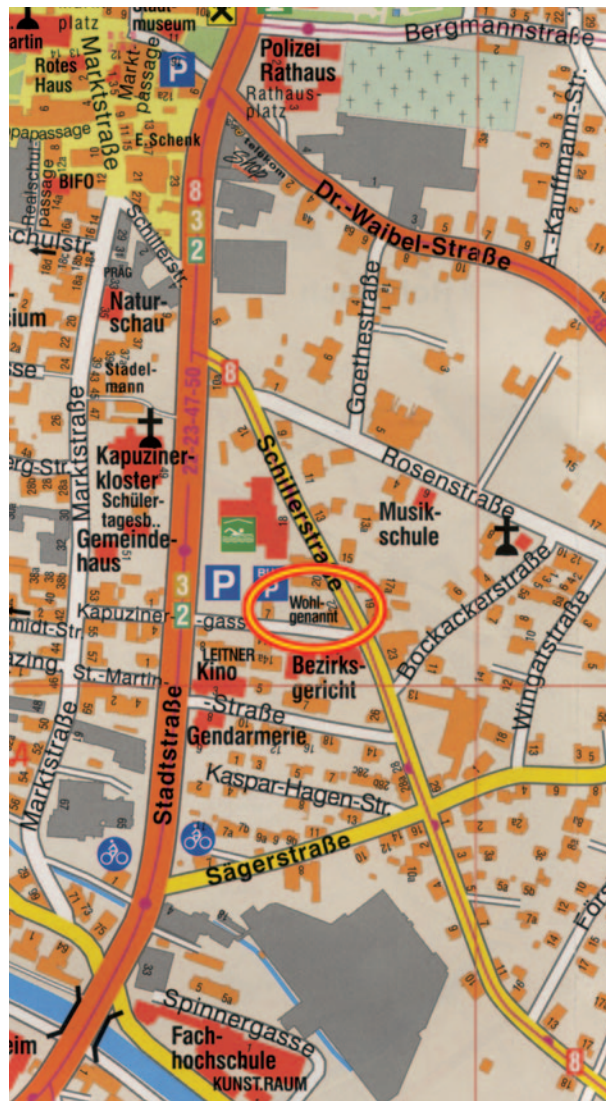
z.b.
Grenadill
Rubin 20 cm
Euro 215,-

Div.
Edelhölzer
Rubin 28 cm
Euro 265,-

z.b.
Olive
Rubin 28 cm
Euro 265,-



**Hier ist das Halten
für unsere Kunden
erlaubt.**



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 1.3.2026 Alle Preise inkl. 20% MwSt. Druck- und Satzfehler vorbehalten.