

WETZSTAHLFIBEL



Mit dem richtigen Wetzstahl zum perfekten Ergebnis

Der Wetzstahl

Bereits im Jahre 1873 wurde bei Friedr. Dick mit der Produktion von Wetzstählen begonnen – bis heute noch ausschließlich in Deutschland. Zunächst wurden die Wetzstahlzüge von Hand in die Wetzstahlklinge eingeschnitten. Mit der Entwicklung von eigenen Spezialmaschinen und Werkzeugen zur Wetzstahlfertigung konnte der Stahl nun schneller und in gleichbleibender Qualität produziert werden. Die lange Tradition und das Know-how machen uns zu dem Spezialisten zum Thema "Schärfen und Wetzen von Messern". Für die Fertigung verwenden wir noch heute unsere selbstentwickelten Spezialmaschinen und eigene Technologien.

Wetzstahlzüge

F. DICK Wetzstähle sind mit unterschiedlichen Zügen erhältlich. Der Zug bestimmt die Oberflächenbeschaffenheit und den Abtrag an der Messerschneide. Je nach gewünschtem Materialabtrag kann zwischen verschiedenen Wetzstahlzügen gewählt werden.

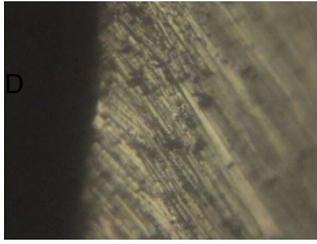
Welche Wetzstahlzüge gibt es?

- **Grober Zug** Einsatzbereich Haushalt, hoher Abtrag
- **Diamant** Diamantoberfläche für sehr hohen Abtrag
- **Titan** Spezialoberfläche für sehr hohen Abtrag, besonders für harte Messer geeignet
- **Standard** hoher Abtrag
- **Feinzug** geringer Abtrag / Aufrichten der Schneide
- **Poliert** kein Abtrag, nur zum Aufrichten und Polieren der Schneide
- **Keramik** besonders für harte Messer geeignet, sehr hartes, aber auch sprödes Material

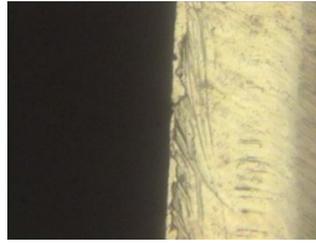
Je nach Grobzug bzw. Feinzug des Wetzstahls erhält man eine bestimmte Oberfläche und Rauhtiefe an der gewetzten Schneide. Diese mehr oder weniger starke Oberflächenrauheit ergibt sich durch die Riefen, die beim Wetzen entstehen. Beim richtigen Wetzen am Stahl verlaufen die Riefen quer zur Schneide. An der Schneide selbst, dort wo die Riefen von den beiden Seitenflächen her zusammentreffen, bildet sich je nach Riefentiefe eine mehr oder weniger stark gezahnte (sägenartige) Schneidenlinie.

Es kann eine möglichst glatte oder aber auch eine etwas raue Schneidenlinie erwünscht sein. Dies hängt vom Verwendungszweck des Messers ab. In die Oberfläche eines "harten" Schneidgutes (wie z. B. Haut von Obst und Gemüse, Brot, Kruste von Braten usw.) dringt eine gezahnte Schneide leichter ein als eine glatte Schneide. Bei weichem Schneidgut dagegen ist eine möglichst glatte und dünne Schneide gewünscht, das Schneidgut wird nicht zerfasert und ein klares Schnittbild entsteht.

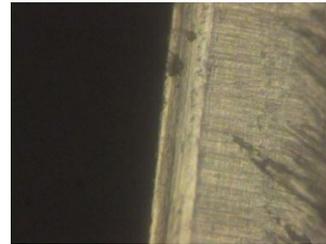
Oberflächenrauheit - unter dem Mikroskop betrachtet



DICK Diamant (rau)



DICKORON classic (fein)



DICKORON polish (glatt)

Formen eines Wetzstahls

Für jeden Geschmack und jede Anwendung eignen sich unterschiedlich geformte Wetzstahlklingen. Wir haben verschiedene Formen im Wetzstahl-Sortiment, finden Sie hier heraus, welche zu Ihren Ansprüchen passt.

Welche Wetzstahlformen gibt es?

- **Runde Form** geringes Eigengewicht und keine Kanten, die die Schneide beschädigen können, jedoch nur punktuelle Auflagefläche für das Messer
- **Ovale Form** großflächiger Kontakt für das Messer und somit wirkungsvolleres Schleifergebnis
- **Flachovale Form** Linienkontakt, noch größerer Kontakt für das Messer und besonders wirkungsvolles Schleifergebnis
- **Vierkant Form** zwei Stähle in einem, da unterschiedliche Züge gegenüberliegend angebracht werden
- **Sonderform:
MultiCut/Multiron** sieben Feinzug-Stähle in einem: je nach Druck auf die Wetzstahlklinge wird mehr oder weniger von der Schneide abgetragen

Wie schärfe ich meine Messer am Wetzstahl richtig nach?

Die Handhabung eines Wetzstahls ist mit ein bisschen Übung gar nicht so schwer. Setz' die Messerklinge am Wetzstahl im Winkel von 15° - 20° an und führe die Klinge abwechselnd rechts und links entlang. Wichtig dabei ist die gleiche Anzahl an Wetzbewegungen auf beiden Seiten. Die Wetzbewegung muss mit dem Ende der Messerklinge im Bereich der Spitze des Wetzstahls beginnen und unter leichtem Druck in großem Bogen so geführt werden, dass sie mit der Messerspitze in der Nähe des Wetzstahlgriffes endet.

Wichtig ist dabei, dass die beiden Messerseiten abwechslungsweise vom Wetzstahl bestrichen werden. Es darf nicht zuerst die eine Seite des Messers mehrmals und dann die andere Seite mehrmals am Wetzstahl entlang bewegt werden. Sonst bildet sich ein zur anderen Messerseite hin gebogener Grat, der nach der letzten Wetzbewegung stehen bleibt. Beim wechselseitigen Wetzen dagegen entsteht jeweils nur ein sehr feiner Grat (auch Faden genannt), das durch wechselweise Hin- und Her biegen entfernt wird. Damit der feine Grat auch immer schwächer wird, ist es notwendig, gegen Ende des Wetzvorgangs von Wetzbewegung zu Wetzbewegung weniger Druck anzuwenden.

Unser Tipp:

Richte die Schneide durch häufiges, kurzes Wetzen vor oder nach jeder Benutzung wieder auf. Warte damit nicht, bis du das Gefühl hast, dass die Schneidleistung deines Messers geringer wird.

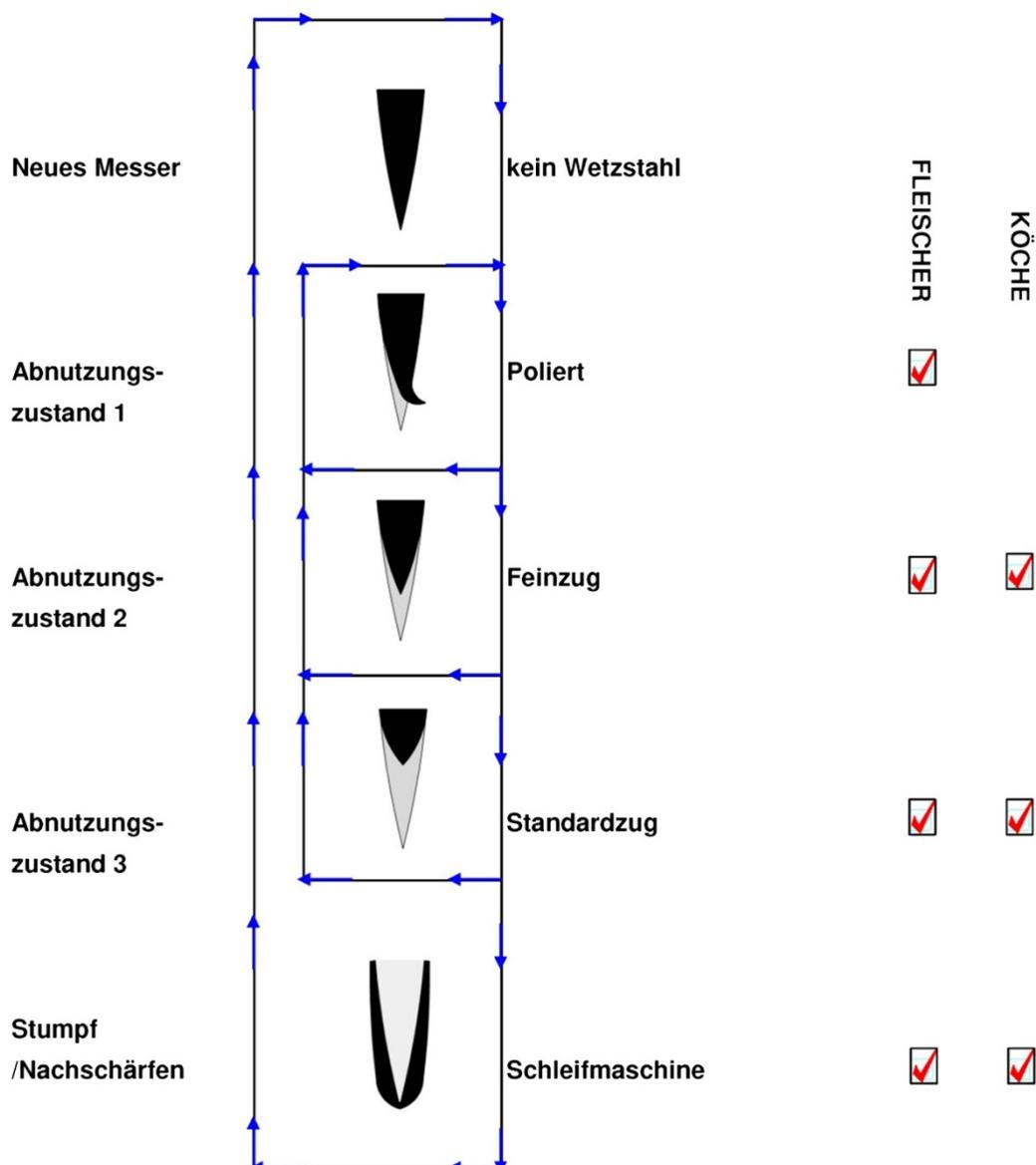
Welcher Wetzstahl für welche Messerserie?

Im Allgemeinen gilt, dass der Wetzstahl immer eine höhere Härte aufweisen muss als das zu schärfende Messer. Des Weiteren müssen die Schärfgewohnheiten beachtet werden. Wer häufig nachschärft, kann einen umso feineren Wetzstahl verwenden. Er trägt wenig Material an der Messerschneide ab, sondern richtet meist nur die umgelegte Schneide wieder auf.

Die Länge des Wetzstahls hängt von der Länge der Messerklinge ab. Der Wetzstahl sollte möglichst in einem Zug die gesamte Messerklinge schärfen können. Der Wetzstahl sollte so lang sein wie die längste Messerklinge, die verwendet wird.

F. DICK-Messer und Wetzstähe sind optimal aufeinander abgestimmt.

Vorteile der Benutzung von Wetzstähen und Schleifmaschinen im Zusammenhang mit Handmessern



Kochmesser

✓ **1778**



Geschmiedete Jubiläumsserie aus Dreilagenstahl. Der Kern der Messer besteht aus einer hauchdünnen Schicht hochlegiertem „Double X VG 12“ Kohlenstoffstahl mit einer extremen Härte von 61° HRC. Für diese Serie empfehlen wir unseren DICK titan oder DICK diamant für das Nachschärfen. Um die Schneide feiner zu machen kann anschließend z. B. der DICKORON classic verwendet werden.

Serie: 1778

Wetzstähle: DICK titan / DICK diamant / DICKORON classic

✓ **1905**



Die Klinge besteht aus dem speziellen deutschen Edelstahl X55CrMoV15 mit einer Härte von 56° HRC. Für 1905 eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm, besonders empfehlen wir bei dieser Serie jedoch den speziellen 1905-Wetzstahl mit Standardzug. Je regelmäßiger du nachschärfst, desto feiner kann der Wetzstahl sein.

Serie: 1905

Wetzstähle: alle Wetzstähle / 1905-Wetzstahl mit Standardzug

✓ **Pink Spirit**



Pink Spirit Messer sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Die Klinsen werden extrem schlank ausgeschliffen und zusätzlich die Schneide noch poliert. Die Klinge wird aus der hochwertigen Legierung X50CrMoV15 mit einer Härte von 56° HRC gefertigt. Für Pink Spirit eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm, besonders empfehlen wir bei dieser Serie jedoch einen Wetzstahl mit Standardzug. Je regelmäßiger du nachschärfst, desto feiner kann der Wetzstahl sein.

Serie: Pink Spirit

Wetzstähle: alle Wetzstähle / Wetzstahl mit Standardzug

✓ **Superior**



Der Stahl besteht aus der hochwertigen Legierung X55CrMoV14. Diese Bestandteile garantieren eine dauerhafte Schnitthaltigkeit und hohe Standzeit bei entsprechender Zähigkeit und einer hohen Korrosionsbeständigkeit. Für Superior eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm. Je öfter du nachschärfst, desto feiner kann der Wetzstahl sein.

Serie: Superior

Wetzstähle: alle Wetzstähle

✓ **Premier Plus** 

Die Klinge wird aus der hochwertigen Legierung X50CrMoV15 mit 56° HRC gefertigt. Diese steht für lange Schnitthaltigkeit, Verschleißfestigkeit und höchste Endschärfe. Für Premier Plus eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm. Je öfter Sie nachschärfen, desto feiner kann der Wetzstahl sein.

Serie: Premier Plus

Wetzstähle: alle Wetzstähle

✓ **Red Spirit** 

Red Spirit Messer sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Die Klingen werden extrem schlank ausgeschliffen und zusätzlich die Schneide noch poliert. Die Klinge wird aus der hochwertigen Legierung X50CrMoV15 mit einer Härte von 56° HRC gefertigt. Für Red Spirit eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm, besonders empfehlen wir bei dieser Serie jedoch den speziellen Red Spirit-Wetzstahl mit Standardzug. Je regelmäßiger Sie nachschärfen, desto feiner kann der Wetzstahl sein.

Serie: Red Spirit

Wetzstähle: alle Wetzstähle / Red Spirit-Wetzstahl mit Standardzug

✓ **ActiveCut** 

Die geschmiedeten ActiveCut Messer bestechen durch die konsequente Form und Ausführung ihrer Klinge. Der zweifache Endabzug garantiert eine außergewöhnliche Schärfe. Der Halbkopf ermöglicht das komplette Nachschleifen der Klinge. Hochwertiger Messerstahl mit lasergeprüften Schneidenwinkel und einer Härte von 54° HRC. Für ActiveCut eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm. Je öfter du nachschärfst, desto feiner kann der Wetzstahl sein.

Serie: ActiveCut

Wetzstähle: alle Wetzstähle

✓ **ProDynamic** 

Hochwertiger Messerstahl mit lasergeprüfem Schneidenwinkel und Brillanz-Oberfläche. Für ProDynamic eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm. Je öfter du nachschärfst, desto feiner kann der Wetzstahl sein.

Serie: ProDynamic

Wetzstähle: alle Wetzstähle

Fleischermesser

✓ **ErgoGrip** 

Polierte, standfeste Klinge mit lasergeprüfter Schneide. Hochwertige Messerlegierung, dadurch hohe Schneidenstandzeit - homogene Härte von 56° HRC, dadurch deutlich geringerer Materialverbrauch.

Für ErgoGrip eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm. Je öfter du nachschärfst, desto feiner kann der Wetzstahl sein.

Serie: ErgoGrip

Wetzstähle: alle Wetzstähle



Polierte, standfeste Klinge mit abgerundetem Messerrücken und lasergeprüfter Schneide. Hochwertige Messerlegierung, dadurch hohe Schneidenstandzeit - ausgewogene Härte von 56° HRC, dadurch deutlich geringerer Materialverbrauch. Für ExpertGrip eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm. Je öfter du nachschärfst, desto feiner kann der Wetzstahl sein.

Serie: ExpertGrip 2K

Wetzstähle: alle Wetzstähle



Polierte, standfeste Klinge mit lasergeprüfter Schneide. Hochwertige Messerlegierung, daher hohe Schneidenstandzeit - ausgewogene Härte von 56° HRC, dadurch deutlich geringerer Materialverbrauch. Für MasterGrip eignen sich alle Wetzstähle aus unserem Wetzstahlprogramm. Je öfter du nachschärfst, desto feiner kann der Wetzstahl sein.

Serie: MasterGrip

Wetzstähle: alle Wetzstähle

Das A und O – die richtige Wetzstahl-Reinigung

Um F. DICK-Wetzstähle möglichst lange nutzen zu können, ist die richtige und regelmäßige Reinigung eine Grundvoraussetzung. Die Reinigung deines Wetzstahls ist unabdingbar und hält ihn nicht nur hygienisch keimfrei, sondern vor allem funktionsfähig. Achtung: durch falsche Reinigung kann Rost und Lochfraß (Korrosion) entstehen, die zunächst die feine Oberfläche, mit der Zeit sogar die Wetzstahlklinge beschädigen. F. DICK Wetzstähle sind spülmaschineneeignet, wenn möglich empfehlen wir die sanftere Reinigung von Hand mit einem milden alkalischen Reinigungsmittel. In ausführlichen Praxistests unter Laborbedingungen – auch in Zusammenarbeit mit verschiedenen Reinigungsmittelherstellern – wurden verschiedene Reinigungsmittel auf Ihre Wirksamkeit und Eignung für Wetzstähle getestet.

Wie wird ein Wetzstahl richtig gereinigt?

Verwende das richtige Reinigungsmittel, welches geeignet ist für Metalle, auf keinen Fall saure Mittel einsetzen. Verwende kein Reinigungsmittel das Metallkorrosion verursachen kann (Sicherheitsdatenblatt beachten). Verwende nur ein mildes alkalisches, basisches, chlorfreies Reinigungsmittel. Achte dabei auf die korrekte Verwendung, Temperatur, Dosierung und Reinigungszeit der Reinigungsmittel. Bitte beachte unbedingt die Gebrauchshinweise! Setze keine zusätzlichen Reinigungsmittel ein. Nach der Reinigung ist es wichtig, den Wetzstahl komplett von Reinigungsmitteln zu befreien. Verwende dazu das Klarspülungsprogramm deiner Spülmaschine oder spüle den Wetzstahl gründlich mit Wasser ab und trockne den Stahl anschließend mit einem weichen, fusselfreien Tuch ab.

Was muss man bei der Wetzstahl-Reinigung beachten?

- Nur geeignete Reinigungsmittel verwenden
- Nicht mit einer zu hohen Dosierung reinigen
- Keine sauren Reinigungsmittel verwenden
- Nicht länger als die vorgeschriebene Zeit reinigen
- Keine Rückstände von Reinigungsmittel auf dem Wetzstahl
- Nicht dauerhaft hoher Feuchtigkeit aussetzen
- Nicht zu lange Fette, Eiweiße und anderen organischen Verschmutzungen aussetzen
- Bei Kontakt mit Gewürzen/Kochsalz den Wetzstahl möglichst schnell abspülen
- Keine Metallbürsten für die Reinigung verwenden

Sterilisation von Wetzstählen

Der Einsatz von Sterilisatoren bis ca. 120° C ist bei kurzzeitigem Betrieb für die Reinigung deines Wetzstahls geeignet, die Wetzstähle dürfen jedoch dann keiner Auszugbelastung am Griff durch z. B. Aufhängen ausgesetzt werden. Wetzstähle müssen erst abkühlen bevor diese wieder zum Einsatz kommen. Auch bei der Sterilisation müssen die Anwendungshinweise der Maschinenhersteller beachtet werden. Wir empfehlen eine Reinigungstemperatur von maximal 70° C, danach kann dein Wetzstahl sofort wieder eingesetzt werden.

Welche Alternativen zum Wetzstahl gibt es?

Je nach persönlichen Vorlieben können ein Wetzstahl, ein Abziehstein oder ein Wetzstahlersatz zum Nachschärfen verwendet werden. Alle Arten sind für europäische und asiatische Klingenformen geeignet. Keinesfalls solltest du Wetzhilfen mit Hartmetall-Plättchen oder Rädchen verwenden.

Der Umgang mit dem Wetzstahl ist für nichtgeübte Personen aufwändig und schwierig und nicht immer wird ein zufriedenstellendes Ergebnis erzielt. Als Lösung hierzu bietet Friedr. Dick verschiedene Alternativen zum Wetzstahl an.

Wie funktioniert ein Wetzstahlersatz?

Die Handhabung des F. DICK Wetzstahlersatz überzeugt: einfaches und sicheres Durchziehen führt zur optimalen Schneide. Dabei das Messer zur exakten Führung an einer Seite des Spalts anlegen und mit leichtem Druck bogenförmig durch den Spalt des Schärfgerätes ziehen. Die komplette Messerschneide wird dabei gleichzeitig nachgeschärft. Mehrmals wiederholen – schon hast du ein scharfes Messer mit optimal vorgegebenem Winkel.

Unterschiedliche Schärfstäbe

Unseren Wetzstahlersatz gibt es in unterschiedlichen Ausführungen – für jeden das Richtige:

- **Action Stäbe** Schärfstäbe aus Edelstahl mit verschleißfester, superharter Spezialbeschichtung für hohen Abtrag. Schärfstumpfe Messer. Insbesondere für den Kochbereich geeignet, wo eine raue Schneide von Vorteil ist.
- **HyperDrill Stäbe** Superfeinzugstäben zum Abziehen und Glätten der Schneide. Durch die extrem feinen Züge wird die Schneide leicht abgezogen und geglättet. Die Standzeit der feinen Schneide bleibt so für lange Zeit erhalten.
- **Polierte Stäbe** Perfekt zum Aufrichten und Glätten der Schneide. Ein glatter Schnitt setzt eine schlanke Schneide voraus, die sich jedoch leicht umlegt. Für den ausgesprochenen Spezialisten, insbesondere bei der Verarbeitung von Fleisch.