



## Langlebige Klingenschärfe

### Das Schleif- und Pflege-Sortiment von kai



Im Dauereinsatz verliert selbst das beste Messer mit der Zeit an Schärfe. Damit die **kai** Messer auch nach vielen Jahren immer noch so gut schneiden wie am ersten Tag, bietet die Marke auch ein professionelles Sortiment zum Thema Schleifen und Pflege an: Von **keramisch gebundenen Schleifsteinen** über **elektrische** und **manuelle Messerschärfer**, bis hin zu **Streichriemen** und **Klingenpflegesets**.

Für eine traditionell japanische sowie professionelle Weise des Schärfens eignen sich eine Reihe spezieller keramisch gebundener Wasserschleifsteine. Diese sind mit einer oder zwei Körnungen in unterschiedlichen Ausführungen verfügbar. Kombinationssteine mit zwei Körnungen decken dabei direkt zwei Arbeitsschritte ab: Während die Seite mit der gröberen Körnung zum Schleifen der Klinge dient, wird mit der feineren Seite die Schneide im Anschluss geschärft. Beide Schleifsteinvarianten sind sowohl für einseitig als auch beidseitig geschliffene Klingen geeignet. Das professionelle Schleifsteinsortiment von kai wird ab Sommer 2020 durch den neuen **SHUN Kombinationsschleifstein (DM-0400, UVP 175,00 €, siehe oben)** mit den feineren Körnungen 1000 und 4000 erweitert.

Eine Alternative zu traditionellen Schleifsteinen bietet der **elektrische Messerschärfer (AP-0118, UVP 94,95 €)**. Die beiden hintereinanderliegenden, rotierenden Schleifsteinpaare ermöglichen gleich zwei Arbeitsschritte in einem. Während das erste, gröbere Paar die stumpfe Klinge wieder in Form bringt, verleiht das zweite, feinere Paar der Schneide ein sauberes Finish. Rutschfeste Standfüße und Griffmulden sorgen für einen sicheren Halt.

Die handlichen **Seki Magoroku Diamant- und Keramikschrfer (AP-0162 und AP-0308, UVP je 24,95 €)** für einseitig und beidseitig geschliffene Klingen verbinden Keramikscheiben- und stäbe mit diamantbeschichteten Schleifsteinen. So sind drei verschiedene Schleifstufen möglich. Die Kunststoffabdeckung der Messerschärfer dient als Schutz und praktischer Griff, der für mehr Sicherheit und Stabilität beim Schleifvorgang sorgt.

Den finalen Schliff und die abschließende Politur erhält das Messer durch das **Set aus Streichriemen und Poliercreme (410090001, UVP 79,95 €)**. Hierfür wird das auf Buchenholz gespannte Juchtenleder mit der Creme aus Chromoxid eingerieben und das Messer im Anschluss auf diesem Riemen abgezogen. In der Creme enthalten ist eine sehr feine Körnung, die für eine besonders schonende Politur und maximale Schärfe der Messer sorgt.



Zusätzlich empfiehlt sich eine regelmäßige Behandlung der Messer mit dem **Klingenpflegeset (425390000, UVP € 31,00)**, bestehend aus japanischem Kamelienöl und Microfasertuch. Das Öl ist zu 100% lebensmittelecht und eignet sich ideal für hochwertige Messerklingen – speziell nicht rostfreie Messer erhalten so einen zusätzlichen Schutz vor Korrosion. Darüber hinaus profitieren auch Messergriffe aus Holz von der Behandlung mit dem Öl und bleiben lange geschmeidig. Die Anwendung ist dabei denkbar einfach: Das Kamelienöl wird mit Hilfe des Tuchs dünn auf die saubere Messerklinge – und ggf. Griff – aufgetragen.

Das umfangreiche Sortiment zum Schleifen und Pflegen von **kai** ist im stationären sowie im online Fachhandel erhältlich und ermöglicht es jedem Anwender das eigene Messer dauerhaft scharf zu halten.

Weitere Informationen unter [www.kai-europe.com](http://www.kai-europe.com)

Druckfähiges Bildmaterial zum Download: [www.han.studio/kai2020](http://www.han.studio/kai2020)



Elektrischer Messerschärfer  
AP-0118



Seki Magoroku Diamant- und Keramikschräfer  
AP-0162 | AP-0308



Klingenpflegeset  
425390000



Set aus Streichriemen und Poliercreme  
410090001