

**DW**

DesignWerk  
Sven Bruder

# Alles über Messerschleifen

Der ultimative Wegweiser  
zu scharfen Klingen



**TABADOR**



TABADOR

# Warum scharfe Messer unverzichtbar sind

Ganz gleich, ob du leidenschaftlicher Hobbykoch oder erfahrener Küchenprofi bist – scharfe Messer sind das wichtigste Werkzeug in jeder Küche. Sie sorgen nicht nur für präzise Schnitte und ein gleichmäßiges Ergebnis, sondern machen das Arbeiten am Schneidbrett auch sicherer und angenehmer. Denn was viele nicht wissen: Ein stumpfes Messer ist gefährlicher als ein scharfes – es rutscht leichter ab und erfordert mehr Kraftaufwand, was das Risiko von Verletzungen deutlich erhöht.

Mit einem scharfen Messer hingegen gelingen feine Schnitte mit Leichtigkeit, empfindliche Zutaten wie Tomaten oder frische Kräuter behalten ihre Form, und selbst das Zerteilen von Fleisch oder hartem Gemüse wird zum mühelosen Vergnügen. Außerdem sieht das Ergebnis auf dem Teller nicht nur besser aus – das Kochen macht einfach mehr Spaß, wenn das Werkzeug zuverlässig funktioniert.

In diesem E-Book möchten wir dir das nötige Wissen an die Hand geben, um deine Küchenmesser dauerhaft scharf zu halten – ganz ohne großen Aufwand oder Vorkenntnisse. Entdecke bewährte Methoden, praktische Tipps und verständliche Anleitungen rund um das Thema Messerschärfen. Du erfährst, welche Schleifmethoden es gibt, worauf du achten solltest, und wie du Fehler vermeidest.

Ein besonderes Augenmerk legen wir dabei auf den TABADOR Messerschärfer, der dir das Schärfen deiner Messer so einfach und effektiv wie möglich macht. Warum genau dieser Messerschärfer unsere Empfehlung ist und wie du ihn optimal einsetzt, erfährst du auf den folgenden Seiten.

Mach Schluss mit stumpfen Klingen – und bring frischen Schwung in deine Küche!

# So funktioniert's. Die Grundlagen des Messerschleifens

## Die Anatomie eines Messers

<b>Griff</b>	Der Teil, den man hält – Balance und Ergonomie sind hier entscheidend.
<b>Klinge</b>	Der Bereich, der schneidet, und das Herzstück des Messers.
<b>Schneide</b>	Die untere, scharfe Kante der Klinge, die geschärft wird.
<b>Grat</b>	Eine kaum sichtbare Linie entlang der Schneide, die durch Schärfen entsteht.
<b>Klingenrücken</b>	Die obere, stumpfe Seite der Klinge, die Stabilität gibt.

## Warum ist der Grat so wichtig?

Der Grat entscheidet, wie präzise und scharf ein Messer schneidet. Während des Schärfens wird dieser Grat aufgebaut, geformt und geglättet. Daher ist es entscheidend, dass der Schärfer eine gleichmäßige und präzise Bearbeitung ermöglicht..



# Tipps und Tricks für das perfekte Schleifen

## Der Schärfewinkel- Der Schlüssel zur Perfektion

Ein wesentlicher Faktor beim Schärfen ist der Winkel der Schneide. Unterschiedliche Messerarten benötigen unterschiedliche Schärfwinkel.

Je kleiner der Winkel (z. B. 15 Grad), desto schärfer wird das Messer, aber auch empfindlicher.

Größere Winkel (z. B. 20–25 Grad) sorgen für eine robustere Klinge, die weniger schnell beschädigt wird.

## Typische Winkel für verschiedene Messer

<b>Küchenmesser</b>	15–20 Grad- Ideal für Präzision und Vielseitigkeit
<b>Outdoor- und Jagdmesser</b>	20–25 Grad- Für Robustheit und Haltbarkeit
<b>Santoku- und japanische Messer</b>	12–15 Grad- Maximale Schärfe für feine Schnitte

Der TABADOR Messerschärfer macht es einfacher: Er hält den idealen Winkel für Küchenmesser automatisch ein und lässt keine Fehler zu.



# Die Kunst des Schärfens: Schleifen vs. Abziehen

Viele Menschen wissen nicht, dass es zwei verschiedene Prozesse gibt, die für scharfe Messer sorgen: Schleifen und Abziehen

## Schleifen

Dabei wird Material von der Schneide abgetragen, um diese in Form zu bringen und eine neue, scharfe Kante zu schaffen. Es ist ein intensiver Prozess, der bei stumpfen Messern unverzichtbar ist.

## Abziehen

Beim Abziehen wird der Grat geglättet oder in die richtige Richtung ausgerichtet. Dies ist ein schnellerer Prozess, der bei regelmäßig genutzten Messern hilft, die Schärfe zu erhalten.

Mit dem TABADOR Messerschärfer können beide Prozesse effizient durchgeführt werden: Die Diamantstufe schleift, während die Keramikstufe abzieht.

# Verschiedene Schleifmethoden im Vergleich

Ein scharfes Messer ist das Herzstück jeder Küche – ganz gleich, ob du ein leidenschaftlicher Hobbykoch oder ein Profi bist. Doch wie bringt man stumpfe Klingen wieder in Bestform? Es gibt verschiedene Methoden zum Messerschärfen, die sich in Handhabung, Ergebnis und Eignung deutlich unterscheiden.

## Schleifstein- Für absolute Präzision

Der Schleifstein (auch als Wetzstein bekannt) ist die klassische Methode zum Schärfen von Messern – und gleichzeitig die anspruchsvollste. Er bietet maximale Kontrolle über den Schleifwinkel und ermöglicht ein sehr präzises Ergebnis. Profi-Köche und Messerliebhaber schätzen ihn, weil man mit Geduld und Übung eine beeindruckende Schärfe erzielen kann

### **Vorteile:**

- Extrem präzises Schleifergebnis
- Flexibel einsetzbar für verschiedene Klingentypen
- Langlebig und wartungsarm

### **Nachteile:**

- Erfordert viel Übung und ein gutes Auge für den richtigen Schleifwinkel
- Zeitintensiv
- Nicht ideal für Anfänger.

# Verschiedene Schleifmethoden im Vergleich

## Elektrische Messerschärfer – Schnell, aber mit Risiko

Elektrische Schärfergeräte sind die bequemste Lösung – Messer einfach einführen und schon erledigt die Maschine den Rest. Für den schnellen Schliff zwischendurch ist das praktisch. Allerdings arbeiten viele elektrische Geräte mit hoher Drehzahl und können dadurch zu viel Material abtragen oder die Klinge überhitzen, was langfristig die Lebensdauer des Messers verkürzt.

### **Vorteile:**

- Sehr schnell und einfach
- Kein besonderes Know-how nötig

### **Nachteile:**

- Oft zu aggressiv – kann Messer beschädigen
- Nicht für hochwertige Klingen geeignet
- Wenig Kontrolle über den Schleifprozess

# Verschiedene Schleifmethoden im Vergleich

## Manuelle Messerschärfer mit drei Stufen – Die perfekte Balance

Moderne, manuelle Messerschärfer mit mehreren Schleifstufen bieten eine hervorragende Kombination aus Präzision, Sicherheit und Benutzerfreundlichkeit. Der TABADOR Messerschärfer ist ein perfektes Beispiel dafür. Mit seinen drei Stufen (Vorschliff, Feinschliff und Politur) sorgt er für ein professionelles Ergebnis – ganz ohne Vorkenntnisse. Die Handhabung ist intuitiv und sicher, ideal sowohl für Einsteiger als auch für erfahrene Nutzer.

### **Vorteile:**

- Gleichbleibend gute Schleifergebnisse
- Sicher und einfach in der Anwendung
- Schonend für die Klinge
- Kompaktes Design für jede Küche

### **Nachteile:**

- Weniger flexibel als ein Schleifstein (z. B. bei Spezialklingen)
- Schleifergebnisse können bei sehr hochwertigen Klingen nicht ganz an den Schleifstein heranreichen

Jede Schleifmethode hat ihre Berechtigung – entscheidend ist, was du brauchst: absolute Kontrolle, schnelle Ergebnisse oder eine verlässliche Alltagslösung. Wer seine Küchenmesser unkompliziert und sicher schärfen möchte, trifft mit einem manuellen Dreistufen-Schärfer wie dem TABADOR Messerschärfer die ideale Wahl.



# Die Wissenschaft hinter scharfen Messern

Haben Sie sich jemals gefragt, warum selbst ein hochwertiges Messer mit der Zeit an Schärfe verliert? Die Antwort liegt in physikalischen und mechanischen Prozessen, die bei der täglichen Nutzung ganz natürlich ablaufen. Verstehen Sie die Ursachen – und Sie wissen genau, wie Sie dagegen steuern können.

Die drei Hauptgründe, warum Messer stumpf werden:

## 1. Materialermüdung:

Auch der beste Messerstahl bleibt nicht ewig scharf. Durch den ständigen Kontakt mit Schneidebrettern, Lebensmitteln und anderen Materialien verändert sich die feine Schneide der Klinge. Die mikroskopisch kleinen Zacken an der Schneidkante verbiegen oder brechen ab – das Messer wird stumpf.

## 2. Hoher Widerstand beim Schneiden:

Das Schneiden durch harte Materialien wie Knochen, Gefriergut oder sehr feste Schalen kann die Klinge schnell in Mitleidenschaft ziehen. Kleine Ausbrüche oder Kerben an der Schneide sind die Folge – und das Messer verliert an Schneidkraft.

## 3. Falsche Lagerung:

Ein häufig unterschätzter Faktor: Wird ein Messer lose in einer Schublade aufbewahrt, kommt es ständig mit anderen Küchenutensilien in Kontakt. Metall auf Metall sorgt für Mikroverletzungen an der Schneide – die Schärfe leidet.



# Die Wissenschaft hinter scharfen Messern

## Die Lösung: Regelmäßige Pflege und richtige Aufbewahrung

Die Lösung: Regelmäßige Pflege und richtige Aufbewahrung  
Mit etwas Aufmerksamkeit können Sie die Lebensdauer Ihrer Messer deutlich verlängern – und sie dauerhaft scharf halten:

Regelmäßiges Nachschärfen ist das A und O. Schon wenige Züge mit einem hochwertigen Schärfen erhalten die optimale Schneidleistung.

Lagern Sie Ihre Messer richtig – idealerweise in einem Messerblock, auf einer magnetischen Messerleiste oder mit Klingenschutz. So vermeiden Sie unnötigen Abrieb.

Vermeiden Sie den Kontakt mit harten Oberflächen. Schneiden Sie nie auf Glas, Marmor oder Metall – Holz oder Kunststoff sind die bessere Wahl.

Reinigen Sie Ihre Messer immer per Hand. Die Spülmaschine greift sowohl Stahl als auch Griffmaterialien an.

Trocknen Sie die Klinge sofort ab, um Korrosion zu verhindern.

Mit dem TABADOR Messerschärfen haben Sie ein Werkzeug zur Hand, das Ihre Messer schnell und materialschonend wieder auf Vordermann bringt. Für das regelmäßige Nachschärfen reicht bereits die Nutzung der Stufen 2 (Feinschliff) und 3 (Politur). So schonen Sie nicht nur Ihre Klinge – Sie verlängern gleichzeitig ihre Lebensdauer deutlich.



# Ihr TABADOR Messerschärfer – Warum er die beste Wahl ist

## Die 3-Schritt-Technologie – Für perfekte Schärfe in drei einfachen Zügen:

### 1. Diamantstufe – Der Grobschliff:

Diese Stufe begradigt die Schneide und entfernt grobe Unebenheiten. Ideal für sehr stumpfe oder beschädigte Klingen – und sogar für Keramikmesser geeignet. Die diamantbeschichteten Schleifelemente sorgen für einen präzisen und gleichmäßigen Vorschliff.

### 2. Wolframstufe – Der eigentliche Schärfvorgang:

Hier wird die Schneide rekonstruiert und auf ihren ursprünglichen Winkel zurückgeführt. Die Klinge erhält ihre Schärfe zurück und wird wieder alltagstauglich – perfekt für den regelmäßigen Gebrauch.

### 3. Keramikstufe – Der Feinschliff:

In dieser letzten Stufe wird die Schneide poliert und veredelt. Sie sorgt für eine spiegelglatte, rasiermesserscharfe Klinge – ideal für filigrane Schneidarbeiten und den letzten Schliff vor dem Servieren.

## Design trifft Funktion – Sicher, bequem, durchdacht

Mit dem TABADOR Messerschärfer holen Sie das Beste aus Ihren Messern heraus – schnell, sicher und professionell. Nie war es einfacher, Schärfe auf Knopfdruck zu erleben – und das ganz ohne Fachwissen oder Kraftaufwand.

# So verwenden Sie den TABADOR Messerschärfer

## Bedienungsanleitung

### Schritt 1: Vorbereitung



TABADOR



Platzieren Sie den Messerschärfer auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche.



Halten Sie den ergonomischen Griff fest für einen sicheren Halt.

### Schritt 2: Schärfen

☞ **Wichtig: Ziehen Sie die Klinge durch die Schlitze – nicht nach vorne schieben!**

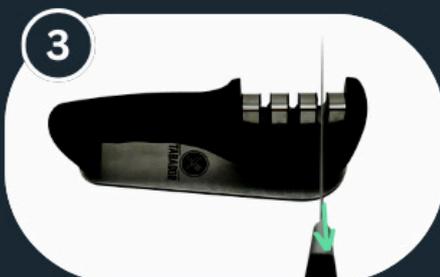


**Stufe 1: Ceramic (Diamantstäbe)**  
Diese Stufe ist für Keramikmesser. Ziehen Sie die Klinge 3-5 Mal durch die Diamantstäbe. Bei beschädigten Klingen eignet sich diese als Vorstufe.



**Stufe 2: Coarse (Wolframstäbe)**  
Ziehen Sie die Klinge 3-5 Mal durch die Wolframstäbe, um die Schneidkraft zu erhöhen.

☞ **Tipp: Für das Nachschärfen sind die Stufen 2 und 3 ausreichend! Lediglich bei starker Beschädigung der Klinge sollte Stufe 1 genutzt werden.**



**Stufe 3: Fine (Keramikstäbe)**  
Ziehen Sie die Klinge 3-5 Mal durch die Keramikstäbe, um den Feinschliff abzuschließen.



# Häufige Fragen zum TABADOR Messerschärfer

## **1. Wie oft sollte ich ein Messer schärfen?**

Regelmäßig genutzte Messer: alle 4–8 Wochen

Seltener genutzte Messer: alle 2–3 Monate

Keramikkmesser: nur bei Bedarf, mit Diamantstufe

Tipp: Für dauerhaft scharfe Klingen regelmäßig durch die Keramikstufe ziehen.

## **2. Kann ich den TABADOR Messerschärfer für Wellenschliffmesser verwenden?**

Nein – diese Messer sollten manuell geschärft werden. Der Schleifvorgang kann die Zackenstruktur beschädigen.

## **3. Ist der TABADOR Messerschärfer auch für Anfänger geeignet?**

Ja! Der voreingestellte Winkel und die rutschfeste Basis machen die Anwendung besonders sicher und einfach.

## **4. Was ist der Unterschied zwischen den drei Schärfstufen?**

- Diamant: Grobschliff (auch für Keramikkmesser)
- Wolfram: Hauptschärfung, stellt die Schneide wieder her
- Keramik: Politur & Feinschliff für makellose Schärfe

## **5. Kann ich günstige Messer mit dem TABADOR schärfen?**

Ja – allerdings werden billige Messer schneller stumpf. Hochwertige Messer liefern langfristig bessere Ergebnisse.



# Häufige Fragen zum TABADOR Messerschärfer

## **6. Warum wird mein Messer trotz Schärfen nicht scharf?**

- Falscher Winkel
- Zu wenig Durchgänge
- Stark beschädigte Klinge
- Schlechte Stahlqualität

## **7. Wie lange hält ein Messer bei regelmäßiger Pflege?**

Ein gutes Messer kann Jahrzehnte halten – mit regelmäßigem Schärfen, Händewaschen und richtiger Lagerung.

## **8. Eignet sich der TABADOR Messerschärfer für Linkshänder?**

Ja, das ergonomische Design ist für Rechts- und Linkshänder gleichermaßen geeignet.

## **9. Kann man ein Messer „überschärfen“?**

Nein – aber häufiges Schärfen trägt Material ab. Verwende regelmäßig nur die Keramikstufe zur Erhaltung.

## **10. Wie erkenne ich, dass mein Messer geschärft werden muss?**

Wenn es Tomaten zerdrückt, Brot ausfranst oder Kräuter reißt statt schneidet – ist es Zeit, das Messer zu schärfen



# Zum Abschluss – Ein scharfes Messer, ein klarer Unterschied

Liebe Leserinnen und Leser,

herzlichen Dank, dass Sie sich die Zeit genommen haben, dieses E-Book zu lesen und mit uns in die faszinierende Welt des Messerschärfens einzutauchen.

Messer sind weit mehr als bloße Werkzeuge – sie sind die stillen Helden jeder Küche. Ob beim feinen Zwiebelschnitt, dem präzisen Filetieren oder dem Zerkleinern frischer Kräuter: Ein scharfes Messer verwandelt jede Bewegung in ein Gefühl von Kontrolle, Leichtigkeit und Freude.

Wir hoffen, dass Sie aus diesem Buch nicht nur praktisches Wissen, sondern auch Inspiration und Motivation mitgenommen haben, Ihre Messer regelmäßig zu pflegen und deren Schärfe als echten Qualitätsfaktor in Ihrer Küche zu begreifen.

Denn ganz gleich, ob Sie mit Leidenschaft als Hobbykoch am Herd stehen oder tagtäglich als Profi Höchstleistungen abliefern – ein gut gepflegtes Messer sorgt für mehr Effizienz, mehr Sicherheit und mehr Spaß am Kochen.

Ein scharfes Messer ist Ausdruck von Wertschätzung – für Ihre Arbeit, Ihre Zutaten und Ihre Zeit.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viele genussvolle Momente, perfekte Schnitte und das gute Gefühl, bestens ausgestattet zu sein – mit dem richtigen Wissen und einem verlässlichen Partner an Ihrer Seite: dem TABADOR Messerschärfer.

Bleiben Sie scharf – in der Küche und im Leben!



TABADOR

# Danke für Ihr Vertrauen

Ein herzliches Dankeschön an Sie – unsere Kundinnen und Kunden.

Der Erfolg des TABADOR Messerschärfers ist nicht nur das Ergebnis sorgfältiger Entwicklung und durchdachter Technik, sondern vor allem ein Verdienst Ihrer Unterstützung und Ihres Vertrauens. Ihre Zufriedenheit, Ihre Rückmeldungen und Ihre Treue motivieren uns jeden Tag aufs Neue, innovative Küchenhelfer zu gestalten, die Ihren Alltag wirklich besser machen.

Haben Sie Fragen oder Feedback?

Wir sind für Sie da – persönlich, schnell und zuverlässig.

Kontakt:

E-Mail: [service@designwerk-sb.de](mailto:service@designwerk-sb.de)

Website: [www.designwerk-sb.de](http://www.designwerk-sb.de)

Wir freuen uns über jedes Feedback – sei es Lob, eine Anregung oder ein Verbesserungsvorschlag. Denn nur mit Ihrer Hilfe können wir unsere Produkte stetig weiterentwickeln und noch besser auf Ihre Wünsche abstimmen.

Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer vollsten Zufriedenheit sein, finden wir gemeinsam eine Lösung – unkompliziert und kundenfreundlich.

Vielen Dank und alles Gute – bleiben Sie inspiriert, präzise und mit Freude am Kochen!

Herzlichst,

Ihr DesignWerk-Team