



Schärfer mit feststehenden, diamantbesetzten Schleifflächen (hier: Chef's Choice) ergeben meist ein annehmbares Ergebnis für ein Gebrauchsmesser.

der schräg laufenden Rolle schlägt sich in der Praxis recht wacker und funktioniert unproblematisch. Zum groben Schneiden reicht die Schärfe allemal.

Für bessere Messer sind solche Schnellschärfer aber nicht empfehlenswert. Der fixierte Schneidwinkel der meisten Geräte passt eben nicht zu allen Klingen. Die Schneide wird rau und scharf, der Materialabtrag ist bei vielen Systemen unnötig hoch. In der Praxis kommt es schnell zu Ausbrüchen an feinen und harten Klingen. Und mit höher legierten Stahlsorten sind Schnellschärfer schlicht überfordert.

## Bewertung

Schwierigkeit	leicht
Kosten	niedrig
Zeitaufwand	gering
Vielseitigkeit	niedrig
Schärfergebnis	mäßig

## Schärfen mit Diamantfeilen

Diamantfeilen werden in unterschiedlichen Größen und Körnungen angeboten. Es gibt dabei deutliche Qualitätsunterschiede in der Bindung der Diamantpartikel am Trägermaterial. Gute Feilen haben eine sehr lange Lebensdauer, wenn man nicht mit zu viel Druck über die Schneide fährt. Zum Schärfen eignet sich am besten eine zweiseitige Feile mit Körnung 800 auf der einen und 1200 auf der anderen Seite.

Beim Schleifen legt man die Feile im gewünschten Winkel schräg an der Schneide an. Damit die Schneidfase möglichst gleichmäßig wird,



Große Auswahl: Unterschiedliche Diamantfeilen in verschiedenen Körnungen.