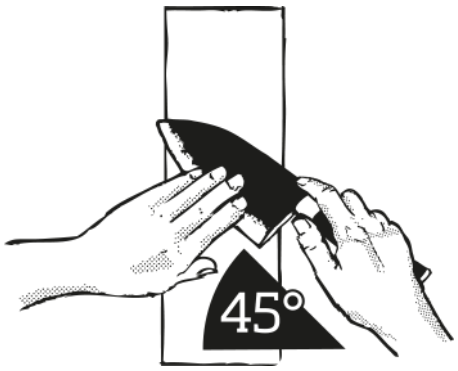
Einseitig geschliffene Klingen

a. Legen Sie den Schleifstein längs vor sich auf die Arbeitsfläche. Halten Sie das Messer mit der Schneide zu sich zeigend im Winkel von 45° zum Schleifstein vor sich und legen es mit der angeschliffenen Seite im unteren Teil des Schleifsteines auf.



b. Beginnen Sie an der Klingenspitze mit dem Schleifvorgang. Üben Sie mit den Fingerspitzen etwas Druck auf die Schneide aus, sodass sich zwischen dem Schleifstein und der Klinge kein Abstand befindet. Der Schleifwinkel ergibt sich aus dem ursprünglichen Schliff und sollte möglichst nicht verändert werden.

c. Schieben Sie das Messer mit leichtem Druck von sich weg über den Schleifstein und ziehen Sie es anschließend ohne Druck über den Schleifstein wieder zu sich heran. Fahren Sie auf diese Weise fort, indem Sie beim Heranziehen des Messers Ihre Fingerspitzen in Richtung Griff verschieben und somit das Messer in Richtung Griff versetzen, bis Sie die gesamte Schneide geschliffen haben. Wiederholen Sie diesen Schleifvorgang je nach Zustand des Messers, bis ein kleiner Grat* zu spüren ist. Erfahrungsgemäß sind hierfür mindestens fünf Durchgänge nötig.

d. Wenden Sie das Messer und legen Sie nun die hohlgeschliffene Klingenseite flach auf den Schleifstein auf. Schieben Sie das Messer mit etwas Druck über den Schleifstein, bis der Grat* nicht mehr zu spüren ist. Alternativ können Sie den Grat auch mit einer Nylonbürste oder Zeitungspapier entfernen.

e. Spülen Sie das Messer und den Schleifstein anschließend sorgfältig mit klarem Wasser ab.