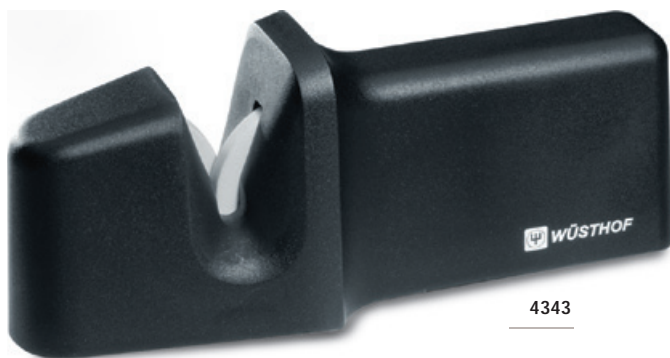




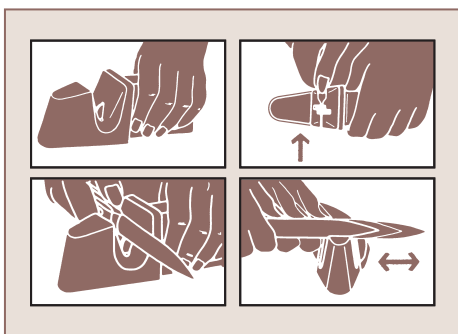
4347



4343



4344



**4343 / 4344:**

**Messerschärfer zum professionellen Nachschleifen**

Halten Sie das Gerät mit einer Hand am Griffteil fest. Dann legen Sie die Messerklinge in den Ausschnitt mit den Schleifscheiben aus Keramik. Ziehen Sie jetzt die Schneide mehrfach vom Griffanfang bis zur Spitze zwischen den beiden Schleifscheiben hindurch. In gerader Richtung und mit leichtem Druck. Sie können auch das Messer hin- und herziehen. In beiden Fällen erzielen Sie ein hervorragendes Schleifergebnis. Sehr stumpfe Messer bedürfen einer entsprechend längeren Bearbeitung. Die Schleifscheiben werden durch die Benutzung ständig ein wenig weitergedreht und dadurch auf dem gesamten Umfang genutzt. Vor und nach jedem Schleifvorgang sollten die Messerklingen gesäubert werden.

**4343 / 4344:**

**The Knife Sharpener For Professional Results**

Firmly hold the handle of the Knife Sharpener with your left hand and place the blade into the slot featuring grinding wheels made of ceramic. Now simply pull the knife edge through the wheels, on its entire length from heel to tip of blade. Several times, straight and with just a little pressure. You can sharpen the edge just as easily by moving the blade back and forth between the wheels. Either way, you will have an extremely sharp, long lasting new edge. - If the blade was very dull, repeat this process several times. The ceramic wheels are rotating automatically for even and smooth honing of your blades. - Finally, wipe the blades clean to remove any grinding residues.

Wetzstahl sharpening steel fusil chaira acciaino



4461/18 cm



4461/23 cm



4463/18 cm

4463/23 cm



4473 (26 cm)



4460/23 cm



oval

4462 (20 cm)



4477 (26 cm)



4472 (26 cm)



Feinzug fine

4468 (26 cm)



4968 (26 cm)



4468-0 (26 cm)

Wetzstahl sharpening steel fusil chaira acciaino



4474/26 cm



4474/32 cm



4470/26 cm

4470/29 cm



4470/32 cm

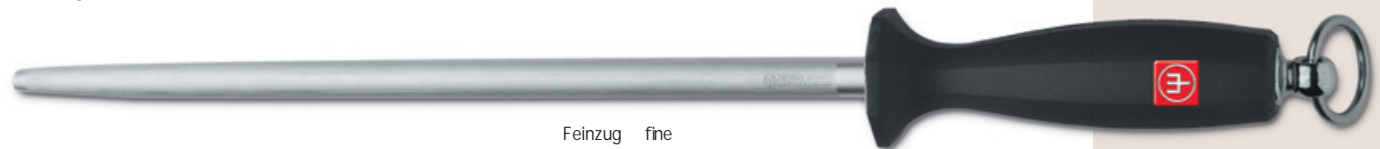
4470/36 cm



oval

4471 (32 cm)

Metzgerstahl butcher steel fusil chaira acciaino



Feinzug fine

4475 (32 cm)



oval

extra Feinzug super fine

4476 (32 cm)

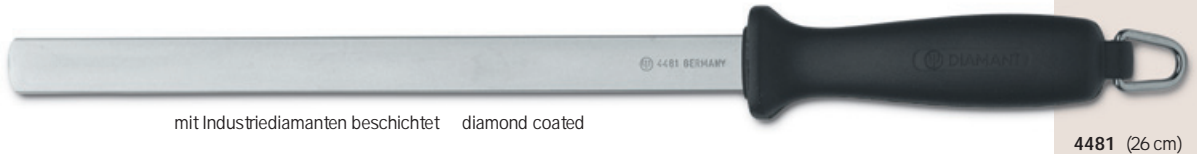


**Diamant-Schärfstab** diamond knife sharpener aiguisse-couteaux diamant aflador diamante affilacoltelli diamante



mit Industriediamanten beschichtet diamond coated

4480 (23 cm)



mit Industriediamanten beschichtet diamond coated

4481 (26 cm)



mit Industriediamanten beschichtet fein fine  
diamond coated

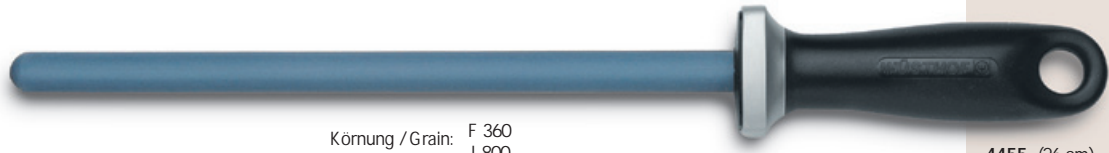
4482 (23 cm)



mit Industriediamanten beschichtet fein fine  
diamond coated

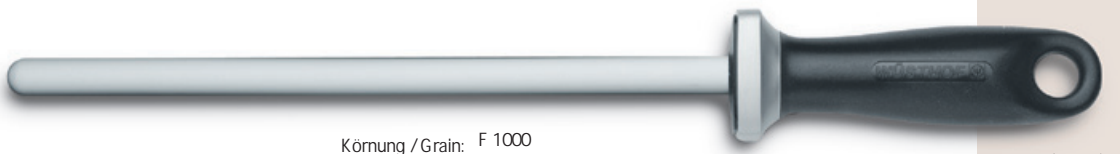
4483 (26 cm)

**Keramik-Schärfstab** ceramic sharpener fusil céramic aflador ceramica acciaino ceramica



Körnung / Grain: F 360  
J 800

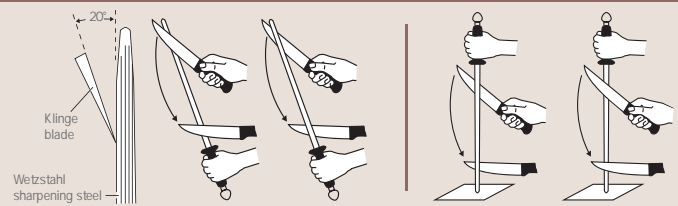
4455 (26 cm)



Körnung / Grain: F 1000  
J 3000

4456 (26 cm)

Wenn die Schärfe eines Messers nachlässt, wetzen Sie es auf einem WÜSTHOF-Stahl, indem Sie die Klinge mit einem Winkel von 20 Grad in Richtung der Schneide über den Wetzstahl streichen.



After extended use blades may be easily resharpened on a WÜSTHOF steel. Simply hold the blade at a 20 degree angle and draw down and across each side of the steel.

