

77237

Genuss

PROFESSIONAL

Das unabhängige
Branchenmagazin für
Handel und Industrie

März | 2/2023

**Schärfe
für Hobbyköche**

**Zeit & Geld sparen mit
den richtigen Produkten**



Die nächste Generation

Auch die besten Messer müssen regelmäßig geschärft werden. Das weiß auch der renommierte Messerhersteller GIESSER und hat nun einen völlig neuartigen Messerschärfer in sein Sortiment aufgenommen. Mit seinen völlig neu entwickelten Schärfstäben, die sich selbstjustierend positionieren, definiert der Messerschärfer „Max“ das manuelle Schärfen und Abziehen (Polieren) von Handmessern ganz neu und setzt so ein zukunftsweisendes Statement für stets scharfe und einsatzbereite Messer – quasi die nächste Generation der Messerschärfer.



Mit seinen neu entwickelten Schärfstäben definiert der Messerschärfer „Max“ das manuelle Schärfen und Abziehen ganz neu.

Fotos: GIESSER

Diamantbeschichtung und Keramik

Das Besondere an „Max“ sind seine gegenläufig federgeführten Schärfstäbe. Sie passen sich beim Schärfvorgang eigenständig und sehr gleichmäßig dem Winkel der Messerschneide an und erreichen so hervorragende Schärfresultate. Für das Schleifen der Messer hat sich Giesser für eine abrasive Diamantbeschichtung entschieden. Besonders wichtig ist aber auch die zweite Seite der Stäbe. Diese ist mit einer sehr feinen Keramik ausgestattet. Sie poliert die Schneiden auf das Feinste und kann auch während des Arbeitsprozesses eingesetzt werden. So bleiben die Messer auffallend scharf. Diese Schärfstäbe können zudem leicht und einfach auf unterschiedliche Schleifwinkel der Messerschneiden eingestellt werden.

Der gesamte Schärfprozess erfolgt in zwei Schritten. Zunächst wird mit den diamantbeschichteten Seiten der Stäbe ein feiner Grat an der Schneide erzielt, der dann im zweiten Schritt auf der Keramikseite wieder sehr fein poliert wird. Das gilt für alle Messer mit glatter Schneide und jedes Messer – ganz gleich welcher

Länge oder Breite – kann damit problemlos geschärft werden. Ein umständliches Wechseln etwa von Steinen oder die Anpassung an verschiedenen Klingebreiten entfällt dabei komplett.



Das Besondere an „Max“ sind seine gegenläufig federgeführten Schärfstäbe.

Einfaches Handling

Sehr einfach zu erlernen ist auch die leicht oszillierende Schleifbewegung. Durch sein hohes Eigengewicht steht der Schärfer stabil und fest auf jeder Tischplatte. Durch die Anordnung der Stäbe wird das Messer stets perfekt geführt. Der Anwender muss lediglich darauf achten, dass das Messer in einer senkrechten Position durch den Schärfer gleitet.

Für alle Fabrikate und Messerarten, dem Messerhersteller GIESSER sind scharfe Messer ein besonderes Anliegen. „Max“ wurde aber nicht nur für GIESSER MESSER entwickelt. Laut Anbieter können alle Messer mit glatten Klingen von allen Markenherstellern (auch aus Japan) mühelos und effizient geschärft werden.



Profigerät in schickem Design

Der neue „Max“ besticht durch sein zeitgemäßes Design und ist so eine Zier in jeder Küche – ob in der Profiküche oder daheim. Wenn der Schärfer weggeräumt werden soll, steckt man einfach die Stäbe in die am Gerät vorgesehenen Schlitz und schon lässt er sich platzsparend verstauen. Genauso leicht lässt er sich von einem Arbeitsplatz zum anderen transportieren.

Die Johannes Giesser Messerfabrik ist einer der führenden deutschen Markenhersteller für Koch-, Fleisch- und Küchenmesser. Täglich werden rund 15.000 Messer an zwei Standorten in Deutschland hergestellt. Dabei ist Deutschland mit einem Umsatzanteil von rund 35 Prozent der größte Absatzmarkt. Die restlichen 65 Prozent werden in über 100 Länder exportiert.



Der Anwender muss lediglich darauf achten, dass das Messer senkrecht durch den Schärfer gleitet



Der neue „Max“ besticht durch sein schickes und zeitgemäßes Design.



Durch die Anordnung der Stäbe wird das Messer stets perfekt geführt.