



## Rösle Messerschärfer

Art.-Nr.: 15045

19,95 €

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

Versandfertig in 2 Wochen

### Beschreibung:

Rösle Messerschärfer. Der 3-stufige Messerschärfer schärft zuverlässig Ihre Kochmesser. Der Messerschärfer von Rösle dient dem Erhalt der Schärfe eines Messers. Er ist für Rechts- und Linkshänder geeignet und hat dank rutschhemmender Unterseite einen stabilen Stand. Der Schleifkopf ist austausch- und nachkaufbar. Achtung: Der Messerschärfer ist nicht für Messer mit Wellenschliff, Keramikmesser oder Scheren geeignet! Die 3 Schleifkörper im Überblick: Wolframkarbid: zum Schärfen von stumpfen Messern diamantbeschichteter Schleifkörper: zum Schärfen von leicht stumpfen Messern Schleifkörper aus Keramik: zum regelmäßigen Nachschleifen sowie zum Feinschliff Und so geht's: 1. Schärfe erhalten / nachschleifen Die Klinge in Stufe 2 setzen und mehrmals (ca. 7-mal) von Klingende bis Klingenspitze ziehen. Achten Sie dabei auf einen leichten und gleichmäßigen Druck. Das Nachschleifen ist bei hoher Benutzung einmal die Woche sinnvoll. 2. Leicht stumpfe Messer schärfen Die Klinge in Stufe 1 einsetzen und mehrmals (ca. 7-mal) von Klingende bis Klingenspitze ziehen. Achten Sie dabei auf einen leichten und gleichmäßigen Druck. Anschließend wiederholen Sie den Vorgang in Stufe 2. 3. Stumpfe Messer schärfen Die Klinge in Stufe 0 einsetzen und mehrmals (ca. 7-mal) von Klingende bis Klingenspitze ziehen. Achten Sie dabei auf einen leichten und gleichmäßigen Druck. Anschließend wiederholen Sie den Vorgang in Stufe 1 und 2 Die Messer sowie den Messerschärfer nach dem Schleifen bzw. Schärfen mit einem feuchten Tuch reinigen.

### Passend dazu



Rösle Kochmesser ARTESANO

119,- €\*



Graef Messerschärfer Pronto

44,95 €\*

★★★★★ (31)



Graef Messerschärfer PICCOLO

16,95 €\*

\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten