



**JAGGLE**

**BEDIENUNGSANLEITUNG**

Premium-Messerschärfer mit Multi-Schliff

## Lieferumfang

1x Premium Messerschärfer mit Multi-Schliff  
1x zusätzlicher Schärfblock

## Wichtige Hinweise

- Der Premium-Messerschärfer ist **nicht** zum Schärfen von gewellten Messern (bspw. Brotmesser) oder Scheren geeignet. Diese können bei Anwendung zu Beschädigungen der Klinge oder Beschädigungen am Messerschärfer selbst führen.
- Messer von niedriger Qualität (bspw. Blechmesser) dürfen ebenfalls nicht geschärft werden. Hierbei kann es aufgrund der geringen Materialhärte zu starkem Abrieb an der Klinge kommen.
- Der Premium-Messerschärfer ist für alle Arten von Stahlmessern geeignet.
- Keramikmesser dürfen **nur** im „CERAMIC“-Schliff geschärft werden.

## Vorbereitung

Der Premium-Messerschärfer besitzt drei verschiedene Schleifstufen.

### 1. CERAMIC:

Zum Begradigen der Klinge und zur Vorbereitung für die nachfolgenden Schriffe. Dieser Schliff ist für besonders stumpfe Klingen geeignet.

### 2. COARSE:

Zum Schärfen der Klinge und Wiederherstellung der ursprünglichen Klingensform. Dieser Schliff stellt die ursprüngliche Schneidleistung Ihres Messers wieder her.

### 3. FINE:

Zum Polieren und Feinschleifen der Klinge, um letzte Grate zu entfernen. Dieser Schliff poliert Ihre Klinge nochmals und liefert das perfekte Endergebnis.

Stellen Sie den Messerschärfer auf einer geraden und rutschfesten Oberfläche ab und umschließen Sie den ergonomischen Griff des Messerschärfers mit Ihrer rechten oder linken Hand. Die Wahl der Hand spielt beim Schleifprozess keine Rolle. Das Messer darf jedoch **unter keinen Umständen** in beide Richtungen gezogen werden!

Ziehen Sie das Messer immer **nur zum Körper hin!**

Setzen Sie die Klinge in gerader Ausrichtung im entsprechenden Schliff am Schaft der Klinge an und ziehen Sie das Messer mit leichtem bis gemäßigttem Druck zu sich hin. Wenden Sie dabei keinen übermäßig starken Druck an!

Beim Zurückziehen sollte der Arm, bzw. die Hand, eine leichte Aufwärtsbewegung machen, um sicherzustellen, dass auch die gesamte Länge der Klinge geschärft wird.

## Anwendung für Stahlmesser

**Schritt 1:** Zum Schärfen Ihres Stahlmessers, ziehen Sie die Klinge 7-10x durch den Schliff „COARSE“.

**Schritt 2:** Wiederholen Sie diesen Schritt und ziehen Sie die Klinge **anschließend** 7-10x durch den Schliff „FINE“. Spülen Sie Ihr Messer unter laufendem Wasser ab und reinigen Sie die Klinge des Messers, um ggf. vorhandene Rückstände zu entfernen. Testen Sie anschließend das Ergebnis des Schleifvorganges.

**(Schritt 3:)** Bei unzureichendem Ergebnis sollte der Schleifvorgang wiederholt werden. Hierfür ziehen Sie die Klinge **zu Beginn** des Schleifvorgangs 7-10x durch den Schliff „CERAMIC“ und anschließend 7-10x durch die Schlitze „COARSE“ und „FINE“ in dieser Reihenfolge.

## Anwendung für Keramikkmesser

**Schritt 1:** Zum Schärfen Ihres Keramikkessers, ziehen Sie die Klinge 7-10x durch den Schliff „CERAMIC“. Spülen Sie ihr Messer unter laufendem Wasser ab und reinigen Sie die Klinge des Messers, um ggf. vorhandene Rückstände zu entfernen. Testen Sie anschließend das Ergebnis des Schleifvorganges.

**(Schritt 2:)** Bei unzureichendem Ergebnis sollte der Schleifvorgang wiederholt werden. Ziehen Sie die Klinge hierfür **erneut** 7-10x durch den Schliff „CERAMIC“.

## Reinigung

Der Messerschärfer ist nicht für Spülmaschinen geeignet und bedarf keiner entsprechenden Reinigung.

Zur Reinigung, drücken Sie den Schärfblock an den ausgefassten Stellen auf beiden Seiten zusammen und ziehen sie diesen aus der Fassung heraus. Reinigen Sie den Schärfblock anschließend mit laufendem Wasser. Trocknen Sie den Schärfblock gründlich ab und lassen Sie ihn austropfen. Abschließend können Sie den Schärfblock wieder in die Fassung schieben, bis dieser einrastet.

Herzlichen  
Dank! ❤️

Wir bedanken uns herzlichst für Ihren Einkauf und wünschen Ihnen viel Freude mit unserem Produkt!

Ihr Jaggle-Team

