

9990 max | DE EN

MAX MANUAL

MAX PATENT



GIESSER
MADE IN GERMANY



DE | Betriebsanleitung

04

Messerschärfer zum manuellen
Schleifen und Abziehen (Polieren)

EN | User manual

14

Knife sharpener for manual
honing and polishing

DIE VORTEILE VON MAX

Der manuelle MAX Messerschärfer zum Schleifen und Abziehen (Polieren) überzeugt durch seine speziell beschichteten Schärfstäbe. Mit der selbstjustierenden Position dieser Stäbe und den zwei möglichen Schärfwinkeln definiert der MAX Messerschärfer das manuelle Nachschärfen und Scharfhalten ganz neu und setzt so ein zukunftsweisendes Statement für die Schärfe Ihrer Messer.

Self Adjusting Function (SAF)

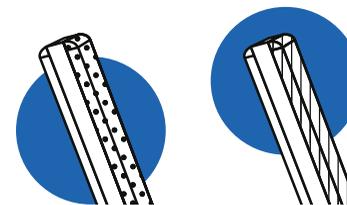
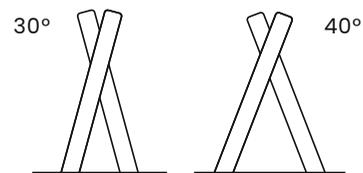
Die beweglichen Schleif- bzw. Polierstäbe sind ein innovatives Alleinstellungsmerkmal von MAX. Sie passen sich durch Rotation und Federung gleichmäßig an verschiedene Zugrichtungen und Winkel der Messerführung an und erreichen so optimale Schärfresultate der Schneide.

Schärfwinkel

Verschiedene Einstecklöcher für die Schärfstäbe machen das Schleifen bzw. Polieren in zwei Winkeln möglich (30° für Messer mit spitzem Schärfwinkel und 40° für Messer mit flacherem Schärfwinkel).

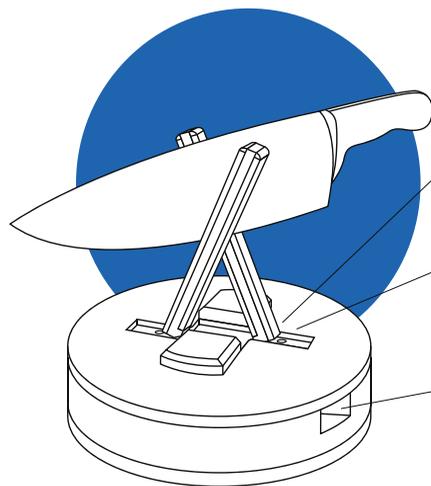
Beste Materialien

Die beweglichen Schärfstäbe sind jeweils auf einer Seite diamantbeschichtet (schleifen), sowie auf der anderen Seite mit einem sehr feinen Keramikblock ausgestattet (polieren). Je nach Bedarf kann die entsprechende Oberfläche nach innen gedreht werden.



DER AUFBAU

Aus dem Gehäuse von MAX lassen sich jeweils die zwei seitlich verstauten Schärfstäbe herausziehen. Diese werden auf der Oberseite des Messerschärfers in die benötigten Löcher für die jeweiligen Schärfwinkel eingesteckt. Je nach Bedarf werden entweder die diamantbeschichteten Flächen oder die Keramikseiten der Schärfstäbe nach innen positioniert.



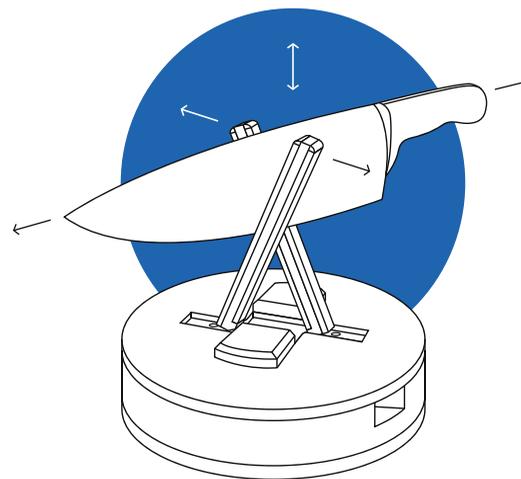
Diamantschleifen
mit 30° oder 40°
(bzw. 15° oder 20° je Klingenseite)

Keramisch Polieren
mit 30° oder 40°
(bzw. 15° oder 20° je Klingenseite)

Schlitze zum Verstauen
der Schärfstäbe

DIE ANWENDUNG

Stellen Sie MAX auf eine stabile, ebene Oberfläche und tauchen Sie die saubere Klinge vor dem Schärfen in Wasser, um später den Schärfstaub mit einem trockenen Küchentuch leicht abwischen zu können. Für den täglichen Gebrauch und den Erhalt der Schärfe nutzen Sie die Keramikflächen. Nutzen Sie nur bei sehr stumpfen Messern vorab die Diamantbeschichtung.

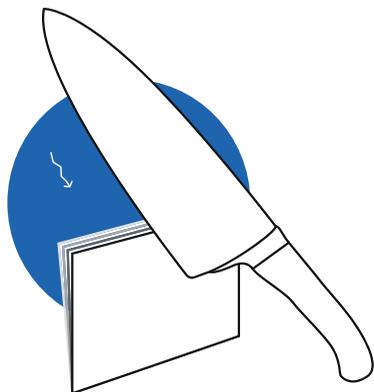


Optimale Schärfbewegung

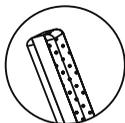
Führen Sie mit leichtem Druck das Messer wiederholt vom Anfang bis zur Spitze entlang der Stäbe. Halten Sie das Messer in senkrechter Position und ziehen Sie es wiederholt elliptisch kreisend durch den Schärfen.

SCHRITT 1: DAS SCHLEIFEN

Nutzen Sie die Diamantbeschichtung der Schärffstäbe nur bei sehr stumpfen Messern. Ziehen Sie das Messer wie zuvor beschrieben wiederholt in elliptisch kreisenden Bewegungen vom Klingenanfang bis zur Messerspitze und wieder zurück durch die Schärffstäbe, bis sich ein feiner Grat an der Schneide bildet.



Diamantbeschichtung

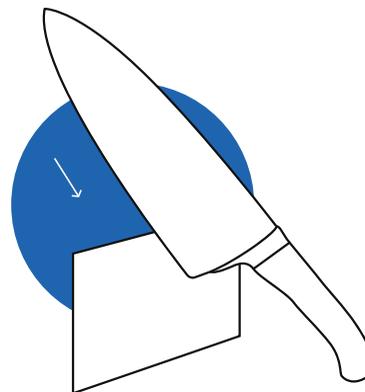


Die Prüfung

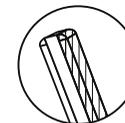
Spüren Sie beim Ziehen der Messerklinge über die beigefügte Prüfkarte Unebenheiten, dann ist der Grat der Schneide ausreichend bearbeitet.

SCHRITT 2: DAS POLIEREN

Nach dem Schleifen muss der entstandene Grat mit den keramischen Flächen wieder geglättet (poliert) werden. Nutzen Sie für den täglichen Gebrauch und den Schärfeerhalt die Keramikflächen. Ziehen Sie das Messer wiederholt mit der bereits beschriebenen Bewegung entlang der Stäbe, bis der Grat der Schneide komplett entfernt ist.



Keramikbeschichtung



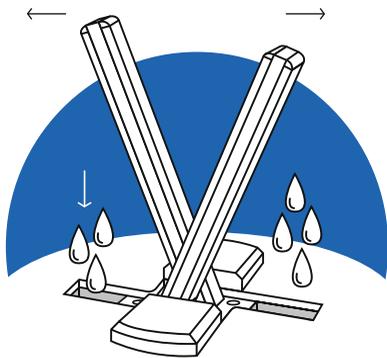
Die Prüfung

Gleitet das Messer sanft und gleichmäßig über die Prüfkarte, dann ist das Messer geschärft und einsatzbereit. Wiederholen Sie den Poliervorgang, falls noch leichte Gratreste an der Schneide sind.

DIE REINIGUNG

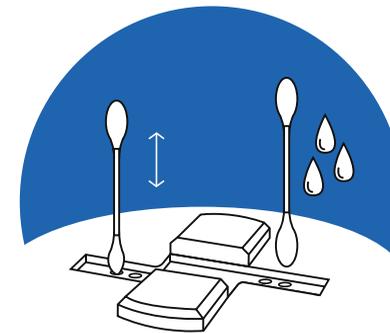
Reinigung des Gehäuses

Wenn beim Schärfen kein Wasser auf die Klinge gegeben wird und lange und viel geschliffen wird, kann in seltenen Fällen Schärftaub in das Gehäuse gelangen und so die Bewegung der Stäbe beeinträchtigt werden. Zur Reinigung schieben Sie die oberen Enden der Schärfstäbe so weit auseinander, dass Öffnungen innerhalb der Schienen entstehen, die mit Wasser ausgespült werden können. Das Wasser fließt dann durch Öffnungen an der Unterseite des Gehäuses ab.



Reinigung der Schärfwinkellöcher

Dringt Schärftaub in die Löcher für die Schärfwinkel, so kann die Bewegung der Schärfstäbe und deren SAF (Self Adjusting Function) beeinträchtigt werden. Mit einem Wattestäbchen und Wasser lassen sich diese leicht reinigen.

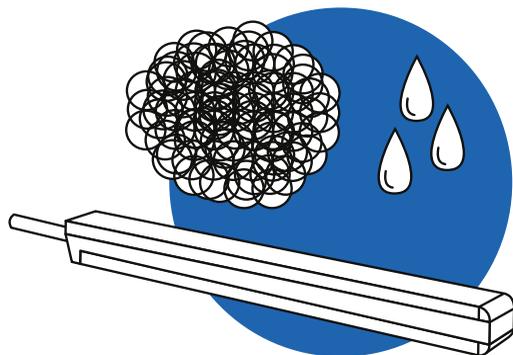


Reinigung der Schärfstäbe

Die Schärfstäbe werden mit Wasser ab gespült und anschließend abgetrocknet. Wenn die Messerklinge beim Keramikpolieren nicht vorab in Wasser getaucht wird, kann sich auf der Keramikoberfläche eine Beschichtung ablagern, die die Polierwirkung verringert. Mit Stahlwolle und Wasser kann diese Beschichtung leicht von den Schärfstäben entfernt werden. Alternativ eignen sich auch Schmutzradierer zur Reinigung der Keramikoberflächen.

Hinweis

Ein Vergrauen der Keramikoberflächen ist bei häufigem Gebrauch kaum vermeidbar, beeinträchtigt allerdings keineswegs die Funktionalität.



9990 max Messerschärfer



9990 max et Keramik- und Diamantstangen Set



Das Erklärvideo zum MAX Messerschärfer und weitere Informationen finden Sie unter

www.max-giesser.de



MAX PRODUCT FEATURES

The manual MAX knife sharpener for honing and polishing boasts specially coated sharpening rods. With their self-adjusting position and two possible sharpening angles, the MAX knife sharpener redefines manual honing and polishing to make a statement and take your blades into the future.

Self-adjusting function (SAF)

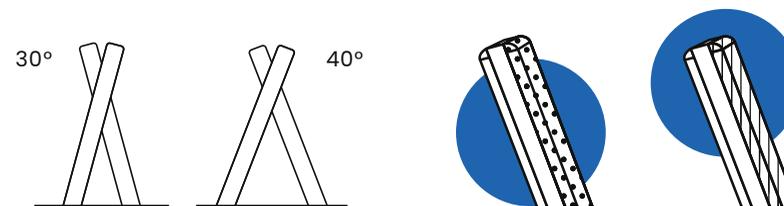
The moving honing and polishing rods are an innovative and unique feature of MAX. Through rotation and springs, they evenly adapt to various sharpening directions and angles to optimise the sharpness of your knives.

Sharpening angle

Multiple slots for the sharpening rods allow you to hone and polish your knives from two angles (30° for knives with a small sharpening angle, 40° for knives with a larger sharpening angle).

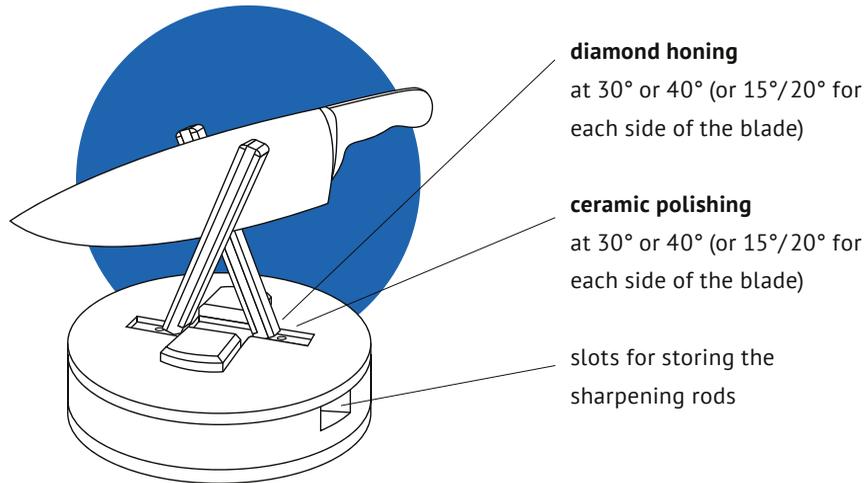
Premium materials

The movable sharpening rods have a diamond-coated side for honing and a very fine ceramic side for polishing. Either side can be rotated to the inside depending on your needs.



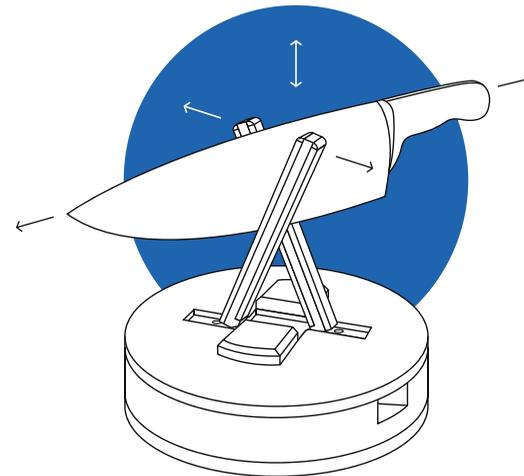
STRUCTURE

The sharpening rods are stored in the side of the MAX casing and can be pulled out as needed. To sharpen a knife, insert the rods into the slots on top of the knife sharpener, selecting the angle you need. Position either the diamond-coated side or the ceramic side of the rods towards the inside, depending on whether you are honing or polishing.



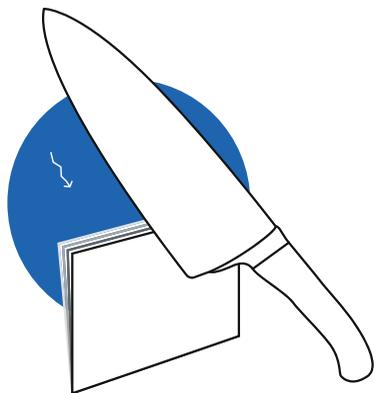
HOW TO USE

Place the MAX on a stable, even surface and dip the clean blade into water before sharpening so that you can easily wipe the sharpening rod clean with a piece of dry kitchen towel. To maintain the sharpness of blades you use daily, use the ceramic surfaces. Only start with the diamond coating when sharpening very blunt knives.

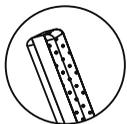


STEP 1: HONING

Only use the diamond-coated surface of the sharpening rods for very blunt knives. Following the method described before, repeatedly guide the knife through the sharpening rods in elliptical movements, starting from the bolster and moving towards the point and back until the blade develops a fine ridge.



Diamond-coating

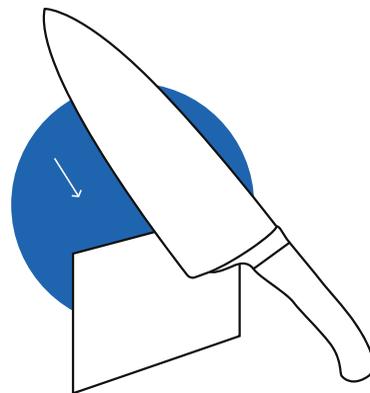


Testing

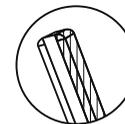
Draw the blade over the supplied test card. If you can feel any irregularities, this means that the ridge on the blade is sufficient.

STEP 2: POLISHING

After sharpening your blade, you need to smooth (polish) the ridge again using the ceramic surfaces. To maintain the sharpness of blades you use daily, use the ceramic surfaces. Using the movement described before, repeatedly guide the knife along the rods until the ridge on the blade has disappeared completely.



Ceramic coating



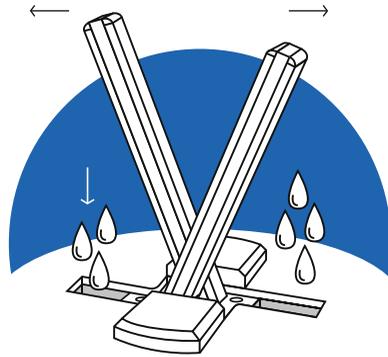
Testing

If the blade slides along the test card smoothly and evenly, the knife is sharpened and ready for use. Repeat the polishing process if any ridge remains.

CLEANING

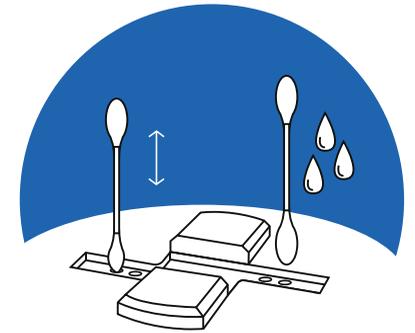
Cleaning the casing

If you do not wet your blades before sharpening them and you sharpen often and intensively, metal dust may enter the casing and compromise the movement of the rods. This is rare. To clean the casing, push the upper ends of the sharpening rods apart until gaps open inside the guide rails. Rinse these openings with water. The water will drain through openings on the bottom of the casing.



Cleaning the angled slots

If metal dust enters the angled slots, their movement and self-adjusting function (SAF) may be compromised. You can easily clean them with a cotton bud and water.

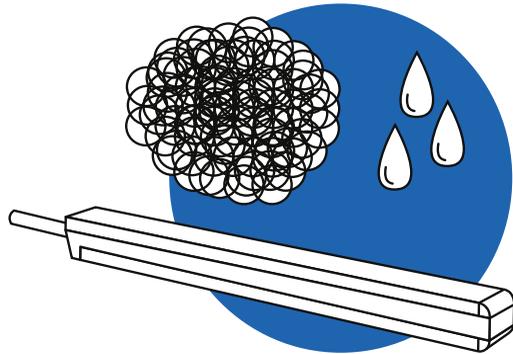


Cleaning the sharpening rods

Rinse the sharpening rods with water and dry them. If you do not dip the blade in water before polishing them with the ceramic surfaces, a coating may form on the ceramic that lessens the polishing effect. You can easily remove this coating using steel wool and water. Alternatively, 'magic eraser' sponges are suitable for cleaning the ceramic surfaces.

Note

If you use the ceramic surfaces frequently, they will inevitably grey slightly. This does not have an impact on their functioning.



9990 max
Knife sharpener



9990 max et
Set of ceramic and diamond rods



For an explanation video and further information on the MAX knife sharpener, see

www.max-giesser.de



JOHANNES GIESSER MESSERFABRIK GMBH

Johannes-Giesser-Straße 1
DE-71364 Winnenden · Germany

Telefon +49(0)71 95/18 08-0

Telefax +49(0)71 95/6 44 66

E-Mail info@giesser.de

Alle Produkte der Johannes Giesser
Messerfabrik finden Sie auch unter
www.giesser.de

Technische oder optische Änderungen, Satz- und
Druckfehler vorbehalten. Farbabweichungen bei den
Produkten aus drucktechnischen Gründen möglich.