



CHEF CUISINE
INTERNATIONAL

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

PROFI-MESSERSCHÄRFER

mit verstellbarem Schleifwinkel



Inklusive
Schleif-
körper für
Scheren

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung	4
Nützliche Tipps	5
Reinigung und Pflege	5
Funktionsweise	6
Wichtige Hinweise & Sicherheit	7
Kontaktinformationen	7

Willkommen bei Chef Cuisine!

Liebe Chef Cuisine Kunden,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Profi-Messerschärfers! Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine. Mit Ihrer Wahl setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.

Mit scharfen Messern wird das Zubereiten von Speisen und das Kochen einfacher, präziser und sicherer. Mit dem 3-stufigen System des Messerschärfers und dem verstellbaren Schleifwinkel bringen Sie Ihre Klingen im Handumdrehen zurück auf die perfekte Schärfe und optimale Schneideleistung. Auch Ihren Scheren können Sie mit dem Schleifkörper aus Keramik wieder die nötige Schärfe verleihen.

Mit einem Griff sicher geführt, schnell und mühelos. Für saubere Schnitte, mehr Kontrolle beim Schneiden und pure Freude am Kochen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und guten Appetit!

Ihr Chef Cuisine-Team

Bedienungsanleitung

Vorbereitung

Achten Sie darauf, dass das Messer vor dem Schärfen gründlich gesäubert und vollständig getrocknet ist. Stellen Sie den Messerschärfer auf eine rutschfeste, ebene Fläche und halten Sie ihn mit einer Hand sicher fest.

Einstellen des Schleifwinkels

Stellen Sie das Drehrad auf den gewünschten Schleifwinkel (12° – 24°). Achten Sie auf den korrekten Schleifwinkel, um Ihre Messer nicht zu beschädigen.

Reihenfolge der Stufen

Zum Schärfen von stumpfen Messern beginnen Sie den Vorgang mit

Stufe 1 (Grobschliff):

- Ziehen Sie die Klinge vom Klingenansatz am Griff bis zur Spitze gleichmäßig durch den Schärfer.
- Halten Sie dabei das Messer gerade und üben Sie einen leichten, gleichmäßigen Druck aus.
- Wiederholen Sie den Vorgang ca. 5–7-mal.

Fahren Sie anschließend mit **Stufe 2 (Hauptschliff)** fort:

- Achten Sie erneut auf gleichmäßige Bewegung, Winkel und Druck.
- Wiederholen Sie den Vorgang ca. 3–5-mal.

Schließen Sie den Vorgang mit **Stufe 3 (Feinschliff)** ab:

- Achten Sie erneut auf gleichmäßige Bewegung, Winkel und Druck.
- Wiederholen Sie den Vorgang ca. 3–5-mal.

Scherenschliff

Ziehen Sie die Schere durch die vorgesehene Aussparung vom Griff zur Spitze. Üben Sie dabei leichten Druck aus. Wiederholen Sie den Vorgang 3–5 mal.

Abschließende Reinigung des Messers

Nach dem Schärfen können Metallrückstände auf der Klinge verbleiben. Entfernen Sie diese sorgfältig mit einem weichen Tuch oder einer Bürste. Seien Sie dabei vorsichtig.

Nützliche Tipps

Ziehrichtung

Führen Sie die Klinge stets vom Griff zur Spitze durch den Schärfer.

Richtiger Winkel

Achten Sie während des gesamten Vorgangs darauf, das Messer gerade durch die Schleifkörper zu ziehen.

Druck

Wenden Sie nur gleichmäßigen, leichten Druck an. Zu hoher Druck kann die Klinge beschädigen.

Regelmäßigkeit

Schärfen Sie Ihre Messer in regelmäßigen Abständen, um die Schneidleistung dauerhaft zu erhalten.

Reinigung & Pflege

Reinigen Sie den Schärfer nach Gebrauch mit einem trockenen, weichen Tuch oder einer feinen Bürste.

Der Messerschärfer darf niemals in Wasser getaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Wählen Sie zur Aufbewahrung stets einen trockenen, geschützten Ort.

Funktionsweise

Stufe 1 – grob

Hochfester Wolframstahl

Für besonders stumpfe oder beschädigte Klingen

Die erste Stufe dient der grundlegenden Wiederherstellung der Schneide. Der extrem harte Wolframstahl trägt gezielt Material ab, um Ausbrüche, Kerben oder stark abgestumpfte Klingen schnell zu korrigieren und die ursprüngliche V-Form der Klinge neu aufzubauen.

Stufe 2 – mittel

Keramik mit Körnung 600

Zum regelmäßigen Nachschärfen und Glätten der Klinge

Die mittlere Keramikstufe verfeinert die durch den Grobschliff erzeugte Schneide. Mit einer Körnung von 600 werden Unebenheiten geglättet und die Klinge deutlich nachgeschärft.

Stufe 3 – fein

Keramik mit Körnung 1000

Für maximale Schärfe

Die feine Keramikstufe sorgt für den letzten Schliff. Mit Körnung 1000 werden überstehende Grate geglättet und die Klinge sanft poliert. Dadurch entsteht eine besonders scharfe Schneide.

Schleifwinkel

Filetmesser	12°
Profi-Küchenmesser	15°
Haushalts-Küchenmesser	18°
Outdoormesser	21°
Jagdmesser	24°
Taschenmesser	24°

Wichtige Hinweise & Sicherheit

- **Sicherer Stand:** Schärfer auf einer festen, ebenen Fläche platzieren, um ein Verrutschen zu verhindern.
- **Korrekte Handhabung:** Für kontrolliertes Schärfen das Messer sicher, aber nicht übermäßig fest halten.
- **Scharfe Klingen:** Messer stets mit Vorsicht handhaben, um Verletzungen zu vermeiden.
- **Ziehrichtung:** Das Messer stets vom Griff zur Spitze durch den Schärfer ziehen. Eine falsche Ziehrichtung kann die Klinge beschädigen.
- **Kindersicherheit:** Kinder dürfen nicht mit dem Schärfer spielen.

NICHT GEEIGNET zum Schärfen von Keramikmessern und Messern mit Wellenschliff.

Digital immer auf dem aktuellen Stand!



Hier finden Sie die aktuellste Version der Gebrauchsanweisung:
Scannen Sie einfach den QR-Code oder besuchen Sie:
chef-cuisine.de/manuals

Kontaktinformationen

CHEF CUISINE

Loyalty for Brands GmbH
Meerbuscher Straße 78
40670 Meerbusch

Tel. 0800 000 3718
support@chef-cuisine.de
chef-cuisine.de
Stand: Januar 2026