



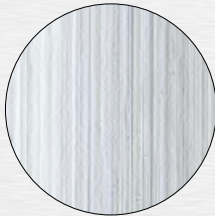
EMPFEHLUNGEN FÜR DIE FACHGERECHTE VERWENDUNG VON WETZSTÄHLEN

Qualität/Beschaffenheit des resultierenden Messerschneide:

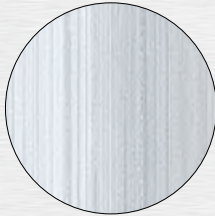
UNIVERSAL

Zur Erzielung einer sehr hohen, dauerhaften Schärfe, für Haushalt und professionelle Anwendungen. Die Allrounder unter den Wetzstählen.

Normalzug
rund + oval



Professionell
Micro-Feinzug
rund + oval



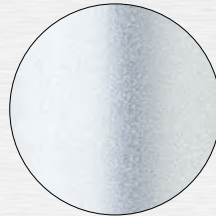
Professionell
Micro-Schliff
oval



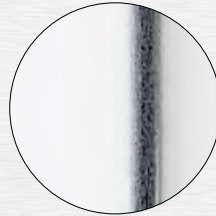
FEIN

Professionelle Schärfe für flexible und/oder dünn geschliffene Messer (z.B. Filetmesser). Ausschließlich zum Aufrichten und Polieren der Schneide.

Professionell
Fein-Schliff
oval



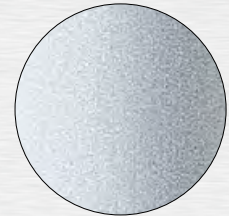
Professionell
Poliert
rund + oval



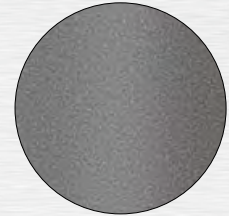
ABRASIV

Schnelle Schärfresultate und einfache Handhabung. Durch schleifenden Abtrag sehr gut zur Regeneration von stark abgenutzten, stumpfen Klingen geeignet.

Diamant
rund + oval



Wolframcarbid
rund + oval



Chromoxid
rund + oval



Vollkeramik
rund + oval

