

MAX & #8211; die neue Generation der Messerschärfer

Mit seinen speziell entwickelten Schärfstäben, die sich selbstjustierend positionieren, definiert der MAX Messerschärfer das manuelle Schärfen und Abziehen ganz neu.



Der neue MAX-Messerschärfer von Giesser. © Beigestellt

Sicherheit durch scharfe Klingen

Mit stets scharfen Messern lässt es sich besser und sicherer arbeiten. Das gilt sowohl für die Arbeit an der Fleischtheke als auch beim Zubereiten von Speisen aller Art. Doch leider nutzen sich auch die besten Messer ab und müssen regelmäßig nachgeschärft werden. Nur wie und mit welchem Schärfen oder System soll das Messer wieder geschärft werden? An dieser Frage scheiden sich die Meinungen der Spezialisten. Bis jetzt: Denn nun hat **Giesser Messer** mit dem Max Messerschärfer ein

ganz neuartiges und patentiertes manuelles Schärfergerät auf den Markt gebracht.

Handlich und effektiv

Die Zielvorgaben bei der Entwicklung waren klar: Es muss schnell, handlich und effektiv sein. Diese wurde auf das Beste realisiert. Die neu entwickelten Schärferstäbe sind auf einer Seite mit einer abrasiven Diamantbeschichtung ausgestattet und auf der anderen Seite sorgt Keramik für den perfekten Abzug der Messerklingen. Ohne mühevoll Wechseln von Schleifscheiben oder Abstandhaltern können nahezu alle Messer mit unterschiedlicher Länge und Breite geschärft und poliert werden. Dabei hat der Anwender noch die Möglichkeit, die Stellung der Stäbe an zwei verschiedene Schleifwinkel (30 ° und 40 °) anzupassen.

Die federgeführten Stäbe erlauben eine optimale Führung der Messer. Die leicht elliptische Schleifbewegung ist sehr schnell zu erlernen. In ein bis zwei Minuten ist das Messer wieder richtig scharf. Da sich stets gut geschärfte Messer nicht so schnell abnutzen, kann nahezu jeder zweite professionelle Nachschliff des Messers entfallen. Das spart Geld und das Messer muss nicht so schnell ersetzt werden. Nutzt man dann noch während des Arbeitens die Keramikseite der Schärferseite zum Erhalt der Schärfe, kann auf den Einsatz eines Wetzstahles verzichtet werden. Zum Aufräumen und Verstauen des Gerätes müssen lediglich die Stäbe in die am Gerät befindlichen Schlitze gesteckt werden. Vorher empfiehlt sich die Reinigung unter fließendem Wasser. Erhältlich ist MAX im Fachhandel, alle Infos gibt es bei **Sick Hermann Werksvertretungen**, www.sick-werksvertretung.com

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at