

KJ-45 - Zentrierende Vorrichtung für Messer

Mit dieser Vorrichtung erzielen Sie unabhängig von Stärke und Geometrie der Klinge symmetrische Schneidfasen mit beidseitig gleichem Winkel. Ob herkömmliches Küchenmesser oder dickeres, konisch zulaufendes Jagdmesser: Freuen Sie sich auf das gleiche hervorragende Ergebnis an beiden Schneidfasen, ohne die Vorrichtung verstellen zu müssen. Die KJ-45 Zentrierende Vorrichtung für Messer eignet sich für Haushalts-, Koch-, Handwerks- sowie Jagd- und Angelmesser – also praktisch für alle Messer, die geschliffen werden müssen. Auch Zugmesser und Gartenscheren sind kein Problem.



Darum die zentrierende Vorrichtung für Messer KJ-45!

- Zentriert das Messer in der Vorrichtung, um maximale Symmetrie und so ein optimales Ergebnis zu erzielen.
- Zentriert und fixiert konisch zulaufende Klingen.
- Zusätzlicher Anschlag für breite Messer, wie z.B. Küchenbeile.
- Durch eine Bewegung zwischen den beiden Anschlägen lässt sich eine leicht konvexe Schneide formen.
- Robuste Konstruktion: Klemmen aus Zinkguss, Anschläge aus Verbundmaterial.
- Perfekt ausbalanciert: Das meiste Gewicht verteilt sich auf die Klemmen, was einen besonders gut ausbalancierten Schleifvorgang ermöglicht.
- Gleitet reibungsarm und damit sehr geschmeidig an der Universalstütze entlang.
- Mit Tormek T-4 und Tormek T-8 sowie älteren Modellen verwendbar.

Symmetrisches Schleifen durch effektive Zentrierung

Wenn Sie ein Messer in die KJ-45 Zentrierende Vorrichtung für Messer einlegen, wird das Messer unabhängig von Dicke und Geometrie automatisch in der Vorrichtung zentriert. Dies sorgt für eine effektive Zentrierung aller Messerstärken bis zu einer Dicke von 10 mm. Hierdurch werden auch Klingen zentriert, die vom Rücken zur Schneide dünner werden. So werden beide Schneidfasen des Messers symmetrisch geschliffen. Einfache Einstellung, makellostes Ergebnis.

Frei beweglich, zuverlässiger Halt

Da die KJ-45 Zentrierende Vorrichtung für Messer mit dem Anschlag frei auf der Universalstütze aufliegt, können Sie der Messerform folgen und sich dabei dennoch auf den zuverlässigen Halt durch die Universalstütze verlassen. So lassen sich verschiedenste Formen, wie z.B. Handwerks-, Fleischer- und klassische Kochmesser gleichermaßen perfekt schleifen.

Passt zu den allermeisten Messern

Die KJ-45 Zentrierende Vorrichtung für Messer zentriert Messer mit einer Klingenstärke bis zu 10 mm. Sie können Messer mit einer Klingenlänge von bis zu 60 mm und einer Klingebreite von bis zu 12 mm schleifen. Für kleinere Messer kombinieren Sie die Vorrichtung für Messer mit der SVM-00 Halterung für kleine Messer – hiermit lassen sich auch kleinste Messer mühelos handhaben. Die KJ-45 Zentrierende Vorrichtung für Messer verfügt über einen zusätzlichen Anschlag, der auch das Schleifen sehr breiter Klingen ermöglicht, wie z.B. von Küchenbeilen. Noch breitere Klingen oder Werkzeuge lassen sich in Kombination mit der US-430 Universalstütze verlängert schleifen. Für Messer mit langer und flexibler Klinge, wie z.B. Filetmesser, ist die KJ-140 Breite Zentrierende Vorrichtung für Messer erhältlich, die durch Stabilisierung der flexiblen Klinge auch in solchen Fällen ein symmetrisches Ergebnis ermöglicht.