



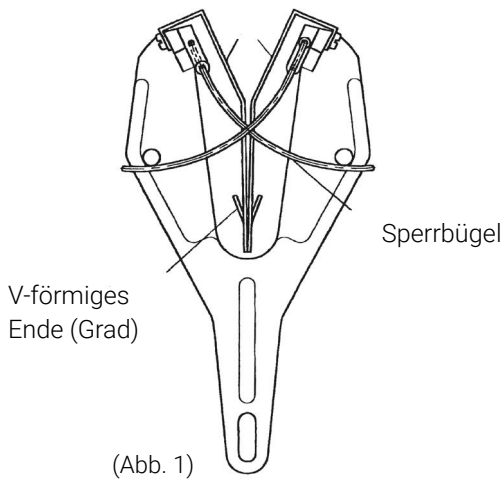
Bedienungsanleitung **DE**
Instructions for use **EN**

PROFI MESSERSCHÄRFER PROFESSIONAL KNIFE SHARPENER



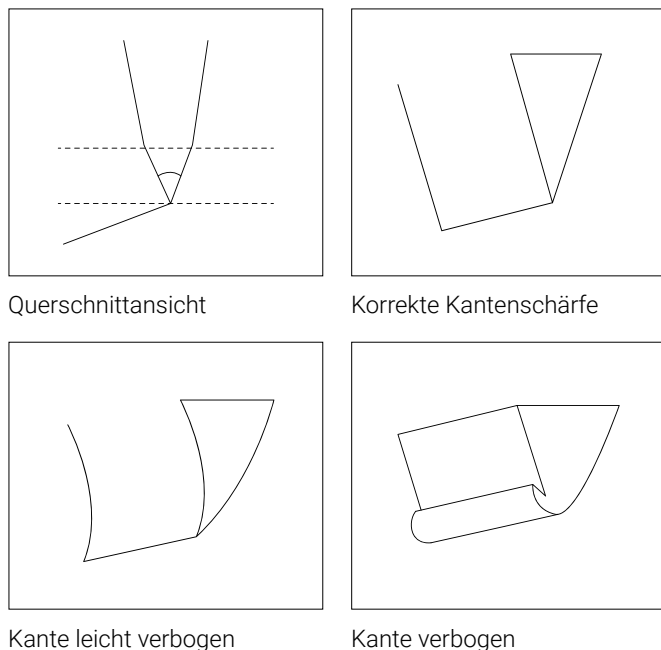
Messer spielen in der Wildverarbeitung eine zentrale Rolle. Eine nicht optimal geschärfte Klinge – beispielsweise ein stumpfes Messer – kann das effiziente Arbeiten erheblich beeinträchtigen und das Risiko von Unfällen sowie muskulären Belastungen, etwa im Handgelenk oder in der Schulter, erhöhen. Daher ist ein regelmäßiges und fachgerechtes Schleifen und Schärfen der Messer von entscheidender Bedeutung.

Mit dem Profi-Messerschärfer (Abb. 1) lassen sich Messer selbst von Einsteigern mühelos schärfen.



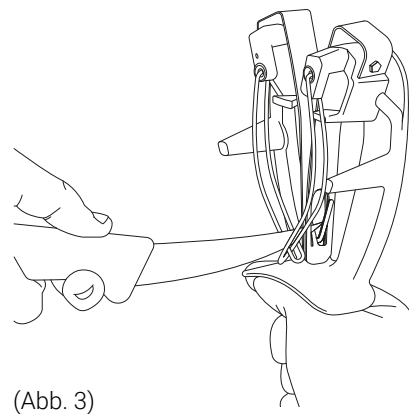
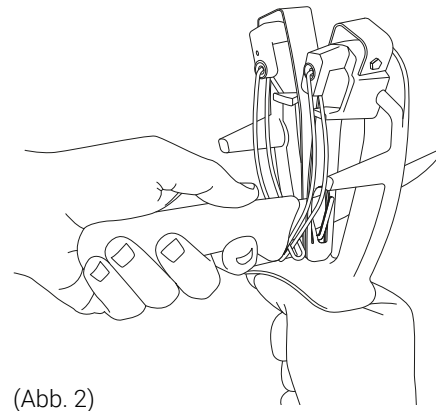
Die Schneidekante

Die Schneidekante ist der scharfe Teil des Messers. Sie befindet sich am untersten Ende der Klinge und verläuft von der Klingenspitze bis hin zum Klingenende am Griff. Die Schneidekante ist anfällig und leicht zu verbiegen. Im Laufe der Benutzung kann die Schneidekante durch Schockeinwirkung beschädigt werden (Knochen, Metallhandschuh usw.). Das Schärfen ist der Vorgang, der der Schneide die notwendige Schärfe gibt. Dieser Vorgang sollte regelmäßig vorgenommen werden.



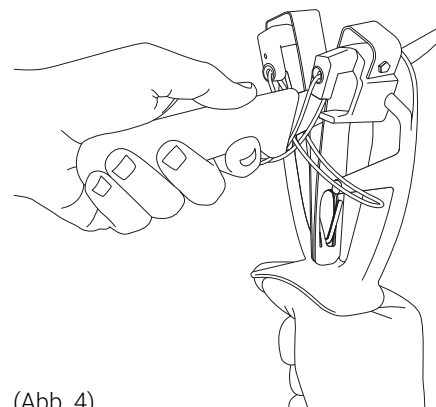
Geradebiegen einer Schneidekante, die eine größere Beschädigung erlitten hat

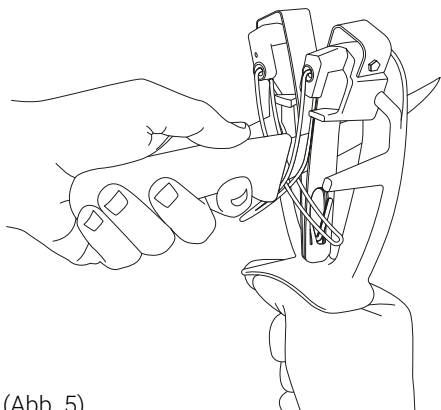
Die Klinge vom Klingenende aus in den Messerschärfer einführen (Abb. 2) und gleichmäßig bis zum V-Ende durchziehen. Das V-Ende richtet die Schneidekante optimal auf. Dieser Vorgang sollte mehrmals wiederholt werden (Abb. 3).



Normale Wartung der Schneidekante und Beseitigung der Metallspäne

Die Klinge vom Klingenende aus in den Messerschärfer einführen (Abb. 4). Sobald die Klinge die Sperrbügel berührt, das Messer mit leichtem Druck vom Klingenende bis zur Klingenspitze in Richtung V-Ende durchziehen, ohne das V-Ende vollständig zu erreichen (Abb. 5). Dieser Vorgang sollte mehrfach wiederholt werden.





(Abb. 5)

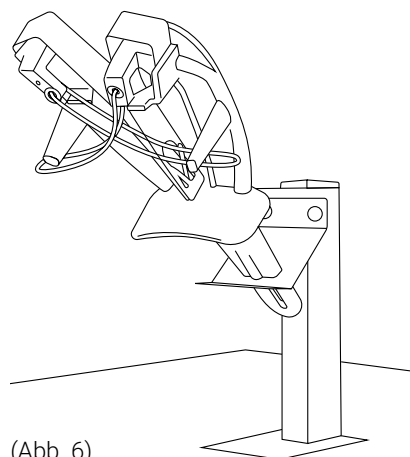
Aufbau

Um den Messerschärfer bestmöglichst zu benutzen, sollten folgende Aufbauinstruktionen beachtet werden:

Fixierung des Sockels:

1. Möglichkeit: 45°-Position (Abb.6)

Der Edelstahlsockel wird mit zwei Schrauben (M5, nicht im Lieferumfang enthalten) an einem senkrechten Träger in einem Abstand von 30 bis 40 cm zum Arbeitsbereich befestigt. Anschließend den Schaft des Messerschärfers im 45-Grad-Winkel in die Öffnung des Sockels einsetzen.



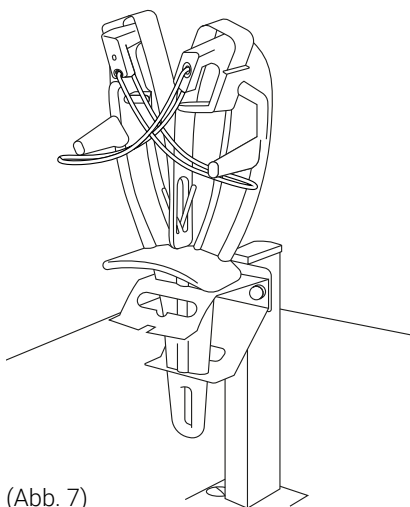
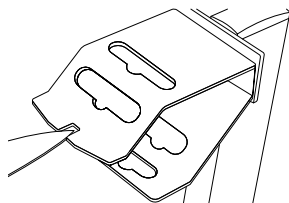
(Abb. 6)

2. Möglichkeit: 90°-Position (Abb.7)

Der Edelstahlsockel wird auf einer waagerechten Platte rechts oder links neben dem Arbeitsbereich befestigt. Anschließend den Schaft des Messerschärfers im 90-Grad-Winkel in die Öffnung des Sockels einsetzen.

Die Konstruktion der Vorderseite erlaubt, dass der Messerschärfer in die richtige Arbeitsposition eingeführt wird. Der Messerschärfer kann genauso gut von einem Rechts- wie auch Linkshänder benutzt werden, es genügt, diesen entweder links bzw. rechts des Arbeitsbereichs anzubringen. Aus hygienischen Gründen ist der Messerschärfer einfach abzubauen und kann mit dem Messerkorb gereinigt und sterilisiert werden.

Der Edelstahlsockel ist auch mit einer integrierten Messerprüflehre versehen. Führen Sie die Messerspitze in die dafür vorgesehene Kerbe ein, bis diese von den beiden Seiten blockiert wird. Sollte die Spitze das Ende der Kerbe erreichen, ist das Messer abgenutzt und sollte erneuert werden.



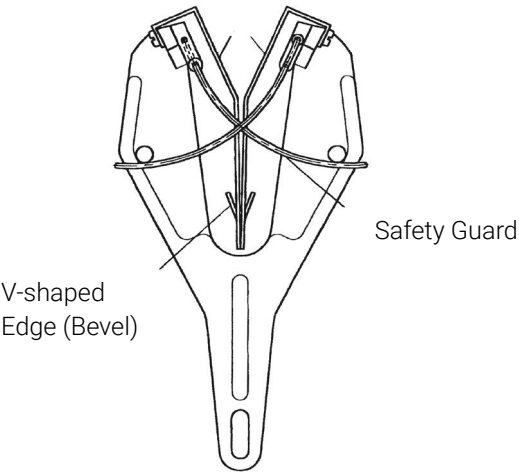
(Abb. 7)

Wartung

Die Sperrbügel aus Inox wurden einer speziellen Behandlung unterzogen und erhielten hierdurch eine große Haltbarkeit und geringe Wartungskosten. Falls notwendig, können die Bügel ohne Werkzeug, d. h. durch einfachen Druck, ausgewechselt werden.

Knives play a central role in game processing. A blade that isn't properly sharpened – for example, a dull knife – can significantly hinder efficient work and increase the risk of accidents as well as muscular strain, such as in the wrist or shoulder. That's why regular and professional sharpening and honing of your knives is absolutely essential.

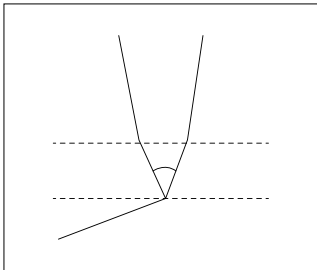
With the professional knife sharpener (Fig. 1), even beginners can effortlessly sharpen their knives.



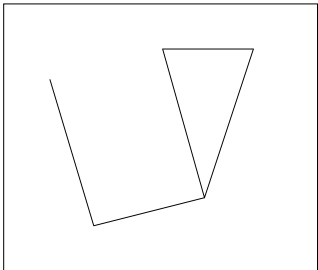
(Fig. 1)

The Cutting Edge

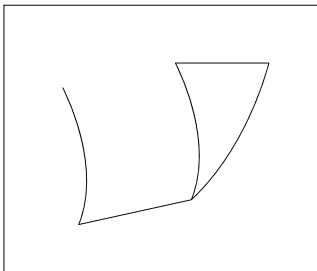
The cutting edge is the sharp part of the knife. It's located at the very bottom of the blade, running from the tip of the blade all the way to the end near the handle. The cutting edge is delicate and can bend easily. Over time, it may get damaged by impacts (such as from bones, metal gloves, etc.). Sharpening is the process that restores the necessary sharpness to the edge. This process should be carried out regularly.



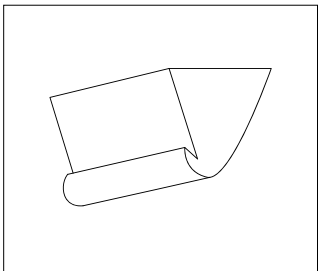
Cross-sectional View



Correct Edge Sharpness



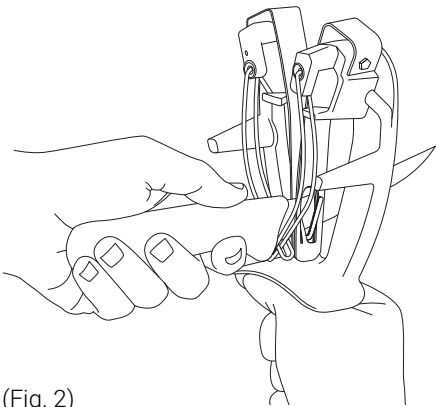
Slightly Bent Edge



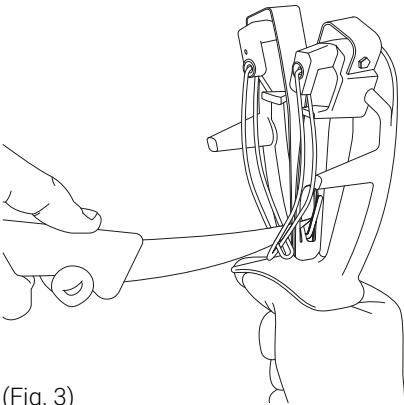
Bent Edge

Straightening a Heavily Damaged Edge

Insert the blade into the knife sharpener starting from the heel of the blade (Fig. 2) and pull it evenly through to the V-shaped angle. The V-shape perfectly straightens the cutting edge. This process should be repeated several times (Fig. 3).



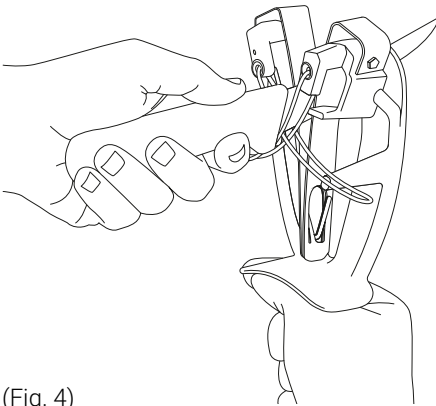
(Fig. 2)



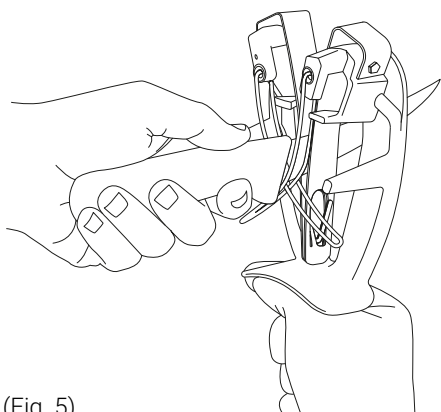
(Fig. 3)

Regular Maintenance of the Cutting Edge and Removal of Metal Burrs

Insert the blade into the knife sharpener starting from the heel (Fig. 4). As soon as the blade touches the safety guard, pull the knife with gentle pressure from the heel to the tip in the direction of the V-shaped angle, but without pulling it all the way through to the V-end (Fig. 5). This process should also be repeated several times.



(Fig. 4)



(Fig. 5)

Assembly

To get the most out of the knife sharpener, the following setup instructions should be followed:

Fixing the Base:

1. Option: 45° Position (Fig. 6)

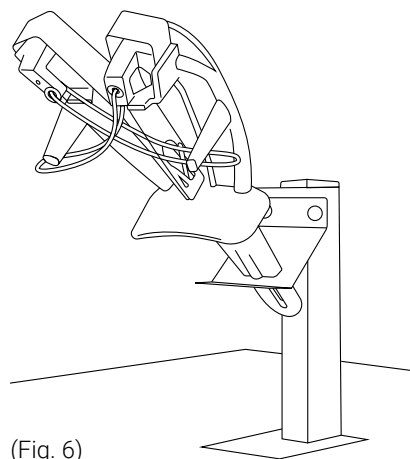
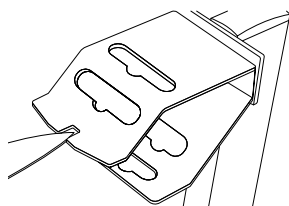
The stainless steel base is mounted with two screws (M5, not included) on a vertical support, 30 to 40 cm away from the work area. Then insert the shaft of the knife sharpener into the base at a 45-degree angle.

2. Option: 90°-Position (Fig.7)

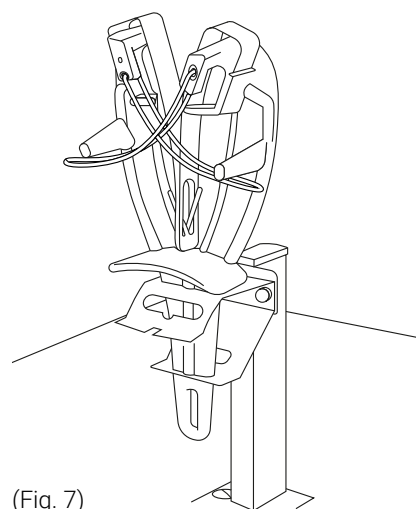
The stainless steel base is mounted on a horizontal surface, either to the right or left of the work area. Then insert the shaft of the knife sharpener into the base at a 90-degree angle.

The design of the front ensures the knife sharpener is always in the correct working position. It can be easily used by both right- and left-handed users—just mount it on the respective side of your work area. For hygienic reasons, the knife sharpener can be easily removed and cleaned or sterilized together with the knife basket.

The stainless steel base also features an integrated knife inspection gauge. Insert the knife tip into the designated slot until it is blocked on both sides. If the tip reaches the end of the slot, the knife is worn out and should be replaced.



(Fig. 6)



(Fig. 7)

Maintenance

The safety guards are made of Inox and have undergone a special treatment for maximum durability and minimal maintenance. If necessary, they can be replaced without any tools—just press them out and swap them.



Landig + Lava GmbH & Co. KG

Mackstraße 90 – 88348 Bad Saulgau – Deutschland

Telefon: +49 7581 90430 – E-Mail: info@landig.com

Web: www.landig.com



www.facebook.com/landig.wildkuehlung



www.instagram.com/landig.wildkuehlung

Art. Nr.: Z11096



Stand: Mai 2025