



Hoe slijp je een mes?

Messen worden bot. De meeste niet-gekartelde...

Geschreven door: Andrew Bookholt



INTRODUCTIE

Messen worden bot. De meeste niet-gekartelde stalen messen kunnen worden geslepen met goedkope slijpstenen die in de meeste bouwmarkten verkrijgbaar zijn.



GEREEDSCHAPPEN:

- [Sharpening Stone](#) (1)
-

Stap 1 — Hoe slijp je een mes?



- De meeste messen werken prima als ze nieuw zijn, maar worden na verloop van tijd bot en krijgen bramen. Een close-up van het mes dat we gaan slijpen, laat zien wat er kan gebeuren na jarenlang intensief of verkeerd gebruik.
- ⓘ Het vreemd uitziende oppervlak bij het mes wordt veroorzaakt door het ruw slijpen van het mes met aanzetstaal. In deze handleiding zullen we alle bramen en botte delen van het mes volledig verwijderen om het gelijkmatig scherp te maken.

Stap 2



⚠ Als je krassen op het geslepen mes wilt voorkomen ([zie hieronder](#)), gebruik dan stukjes tape om de zijkant van je mes te bedekken tijdens het slijpproces.

- De wetsteen die ik gebruik is tweezijdig. De eerste foto is een zijaanzicht van de steen. De grove korrel zit links en de fijne korrel rechts.
- ⓘ Tijdens het slijpen krijg je betere resultaten als je een beetje olie op de steen aanbrengt. Olie helpt metaalpoeder en overtollig gruis uit de buurt van het mes te houden terwijl je het over de steen duwt. Olie is niet strikt vereist.

Stap 3



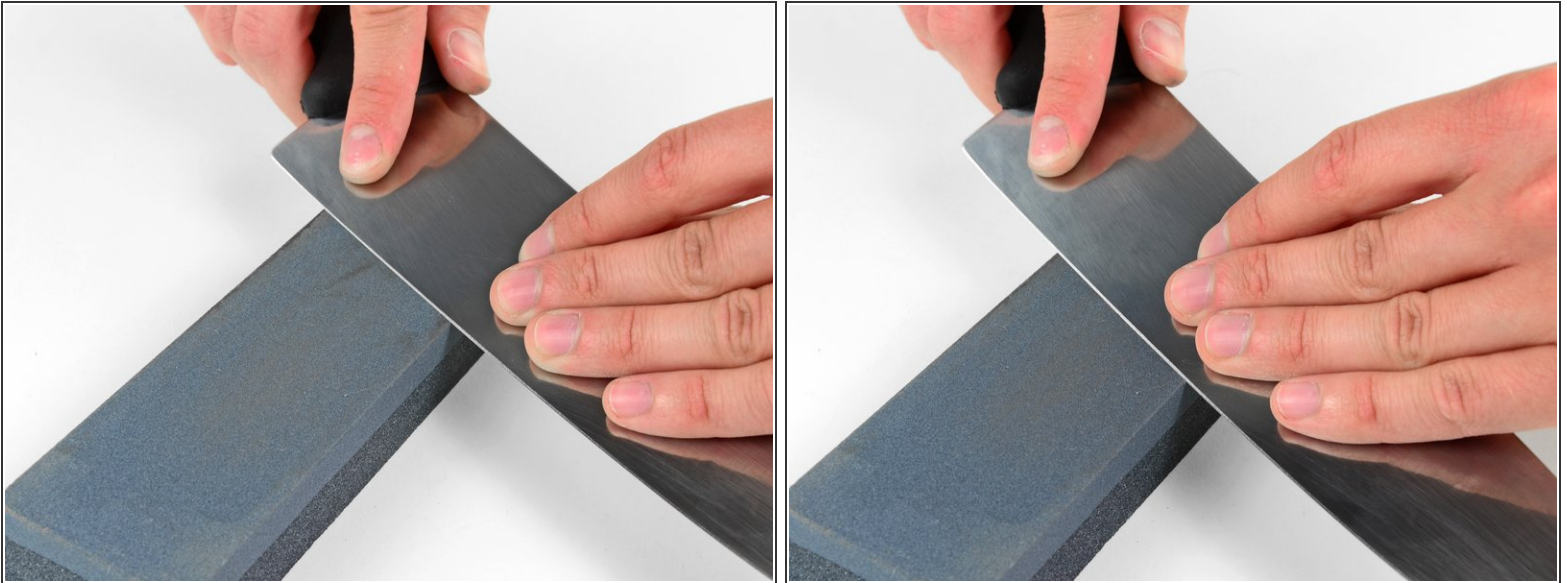
- i** Om de bramen en ruwe plekken op het mes te verwijderen, gebruik ik eerst de grove korrelzijde van de wetsteen. Als de snede van je mes licht moet worden geslepen, is het voldoende enkel de fijne kant van de steen te gebruiken voor het slijpproces.
- Breng de scherpe rand van het mes in contact met het grote, vlakke oppervlak van de wetsteen en kantel het mes ongeveer 20-25 graden ten opzichte van het platte vlak van de steen.
 - Terwijl je lichte druk uitoefent, duw je het mes naar voren langs het oppervlak van de steen.
- i** Om het mes gelijkmatig te slijpen, kun je het mes zowel naar voren als opzij duwen om meer van het mes in één beweging te slijpen.
- Ga door met het slijpen van de lengte van het mes totdat de snijkant een gelijkmatige snijrand over de lengte heeft. Als er bramen in het snijvlak zitten, ga dan door met het slijpen van dat gebied totdat ze verdwenen zijn. De kunst is om het mes steeds in dezelfde hoek en gelijkmatig over de gehele lengte van het mes te slijpen.

Stap 4



- Zodra een kant van het mes gelijkmatig is geslepen met de grove korrel, herhaal je het proces om de andere kant van het mes gelijkmatig te slijpen.
- ⓘ Zorg ervoor dat je druk uitoefent op het gedeelte van het mes dat in contact komt met het platte vlak van de steen. Als je meer druk zet in de buurt van de zijkanten van de wetsteen snijdt het mes mogelijk in de steen. Als je tegen het platste deel van de steen drukt, voelt dat erg glad aan als je met je mes over het oppervlak glijdt.

Stap 5



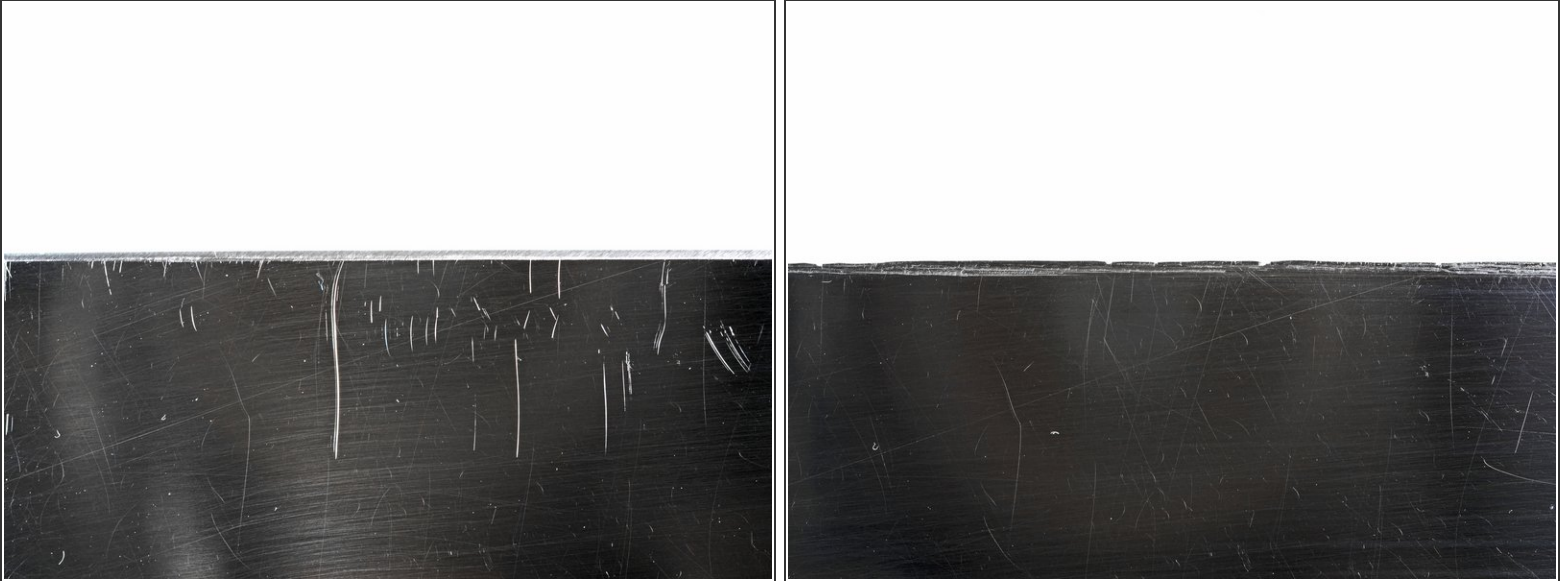
- Zodra je de bramen hebt verwijderd en beide zijden van de snede van het mes gelijkmatig hebt geslepen, draai je de steen om om de fijne korrelzijde te gebruiken.
- Herhaal het proces dat beschreven is in de vorige stappen om beide zijden van het mes gelijkmatig te slijpen met de fijnkorrelige steen.

Stap 6



- Nogmaals, de kunst is om gelijkmatige druk uit te oefenen terwijl je het mes zowel naar voren als opzij duwt terwijl je het mes in een constante hoek van 20-25 graden ten opzichte van de steen houdt.
- Zodra het mes aan beide zijden gelijkmatig is geslepen, veeg je het af met een handdoek (zonder jezelf te snijden uiteraard) en inspecteer je de snijrand van het mes.

Stap 7



- Als je klaar bent, zou de rand van het mes eruit moeten zien als het mes op de eerste foto. De snijrand moet een gelijke hoek bevatten en ziet er over het algemeen uniform uit wanneer het vanuit verschillende hoeken in hetzelfde licht wordt bekeken.
- Ter vergelijking: het mes voordat het werd geslepen, is te zien op de tweede foto.

 Dit is eigenlijk exact hetzelfde deel van het mes.

 Zorg ervoor dat je je mes wast voordat je voedsel snijdt en let op je vingers! Een vers geslepen mes zal **extreem** scherp zijn als je het proces goed hebt uitgevoerd.

Volg deze instructies in omgekeerde volgorde om het voorwerp, indien nodig, weer in elkaar te zetten.