

# Theorie - Weil Hintergrundwissen nicht schadet

<b>DAS MESSER</b>	<b>8</b>
Der Einstieg ins Thema	
<b>SCHLEIFSTEINE</b>	<b>30</b>
Wer die Wahl hat, hat die Qual	
<b>SCHARF HALTEN MIT ABZIEH- RIEMEN UND WETZSTAHL</b>	<b>36</b>
So bleiben die Messer „fit“	
<b>DIE GRUNDLAGEN DES SCHÄRFENS</b>	<b>44</b>
Was man wissen sollte	

# Praxis - Jetzt geht es ran ans Messer

<b>GLATTE SCHNEIDE</b>	<b>52</b>	<b>AXT &amp; BEIL</b>	<b>112</b>
Schärfen in 6 Schritten		Spaltwerkzeuge auffrischen	
<b>WELLENSCHLIFF</b>	<b>70</b>	<b>RASIERMESSER</b>	<b>124</b>
Geduld beim Brotmesser		Abziehen für eine bessere Rasur	
<b>GEKRÜMMTE KLINGE</b>	<b>78</b>	<b>MESSER OPTIMIEREN</b>	<b>132</b>
Hier wird Geschick benötigt		Wenn Anpassungen notwendig sind	
<b>EINSEITIGER ANSCHLIFF</b>	<b>82</b>	<b>SCHÄRFEN FÜR UNTERWEGS</b>	<b>138</b>
Bearbeiten von Scheren und Gartenwerkzeugen		Mobile Schärfgeräte	
<b>RASENMÄHERMESSER</b>	<b>94</b>	<b>SCHLEIFSTEIN ABRICHTEN</b>	<b>142</b>
Einsatz für die Feile		Je gerader der Stein, desto besser das Schärfergebnis	
<b>BALLIGER SCHLIFF</b>	<b>100</b>		
Die Form ist eine Herausforderung			

# Extra - Bonvanleitungen

<b>SCHLEIFSTEINHALTER</b>	<b>148</b>
<b>WELLENSCHLIFFVORRICHTUNG</b>	<b>150</b>

# Nützliches zum Schluss

<b>TIPPS UND MEHR</b>	<b>154</b>
<b>ÜBER DEN AUTOR</b>	<b>162</b>
<b>GLOSSAR</b>	<b>164</b>