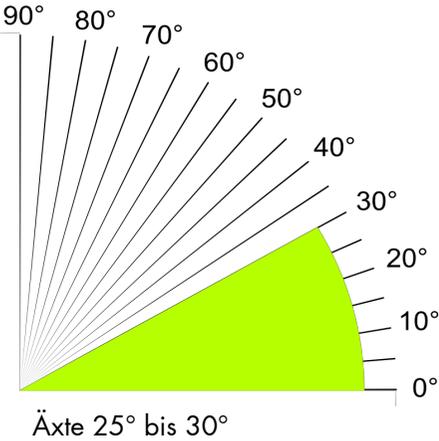
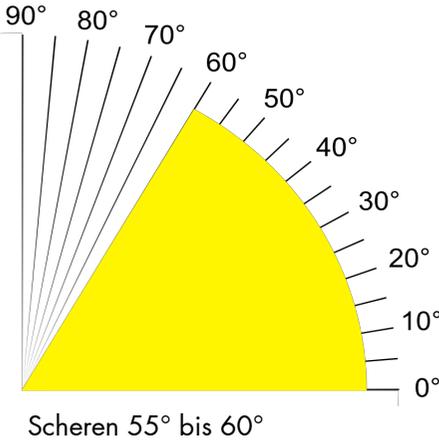
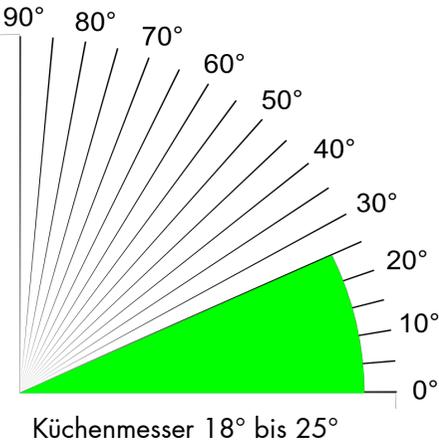
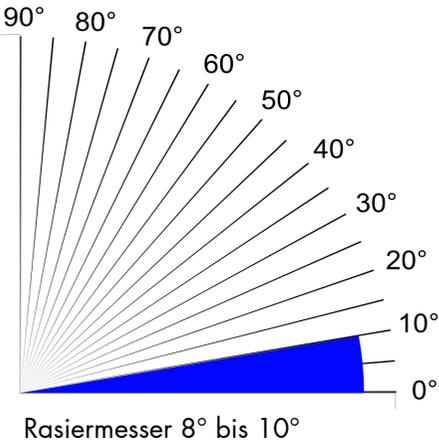


Optimale Winkel für Schneiden

- Scheren 55° bis 60°
- Äxte 25° bis 30°
- Küchenmesser 18° bis 25°
- Rasiermesser 8° bis 10°

Je kleiner der Schneidwinkel je höher die Schärfe.
 Kleine Schneidwinkel sind jedoch schneller wieder stumpf und empfindlicher auf Ausbrüche und Rollkanten (Grat).



Messwerttabelle Schärfe von Schneiden

nach BESS (Brubacher Edge Sharpness Scale)

Alle angegebenen Werte sind in Gramm Druck (Kraft), der erforderlich ist, um ein BESS-zertifiziertes Testmedium zu durchtrennen

Messwert in g		
2000		
1900		
1800		
1700		
1600		
1500		
1400		
1300		
1200	1200 - 2000	Fachgerechter Nachschliff erforderlich
1100		
1000		
900		
800		
700		
600		
500		
400	400 - 1200	Schärfen erforderlich
300	250 - 350	neue hochwertige Messerschärfe
200	150 - 200	Rasierklinge
100		
0	40 - 60	zweischneidige Rasierklinge

Tabelle, Werte und Angaben sind persönliche Erfahrungswerte und nur zur privaten Vergleichen zu nutzen.

BESS: Brubacher Edge Sharpness Scale

Stand: 02/2023