

Kogatana - Japanische Schnitz- und Furniermesser

Kogatana sind mehrlagig aufgebaute Klingen, die sich durch hohe Schnitthaltigkeit und Schärfe bei der Bearbeitung von harten und weichen Hölzern, Papier und Leder auszeichnen. Leichte Unregelmäßigkeiten der Oberflächentextur und der Abmessungen sind typisch für diese handgeschmiedeten Stähle.

Gebrauch

Beidseitig angeschliffene Messer dienen für universelle Anwendung, einseitig angeschliffen werden sie vorwiegend für Präzisionschnitte z.B. beim Arbeiten mit Lineal oder für Einlegearbeiten benutzt.

Da die verwendeten Carbonstähle sehr hart und spröde sind, sollte die Klinge, um Ausbrüche zu vermeiden, im Bereich der Schneide nicht auf Biegung belastet werden. Bei exakter Klingenführung (ohne "Verkanten" oder "Hebeln") können auch härteste Hölzer problemlos und mit hoher Standzeit bearbeitet werden. Klingen ohne Heft können, damit sie besser in der Hand liegen, mit einem angefeuchteten Lederband umwickelt werden.

Vor dem ersten Einsatz sollte die Schneide auf einem feinen Wasserstein abgezogen werden.

Schärfen

Das Schärfen laminierter Stähle ist grundsätzlich problemloser als bei herkömmlichen, ganz durchgehärteten Werkzeugen.

Beidseitig angeschliffene Messer werden auf beiden Fasen ca. im Verhältnis 40/60 geschärft und anschließend auf der Seite mit Grat abgezogen.

Einseitig angeschliffene Messer werden auf der Fase geschärft und auf der planen (Spiegel-) Seite abgezogen. Dabei wird das Blatt über die gesamte Länge flach auf dem Stein aufgesetzt und leicht kreisförmig bewegt. Falls Sie beim Schärfen der Fase in den Bereich des Hohlschliffs gelangen, so ziehen Sie anschließend auf der Spiegelseite soweit ab, bis die Schneide wieder 100% plan ist.

Ein Umschleifen der Messer (z.B. von Links- auf Rechtsanschiff) ist aufgrund des mehrlagigen Aufbaus nicht möglich. Um die Härte und die Schnitthaltigkeit des Kohlenstoffstahles zu erhalten, sollten die Eisen nicht mit Trockenschleifmaschinen geschärft werden! Selbst dann, wenn sich das Blatt nur handwarm anfühlt, können durch den Wärmestau in der Schneide Temperaturen über 200°C entstehen, die durch Kohlenstoffdiffusion das Gefüge negativ beeinflussen.

Wir empfehlen die Verwendung von japanischen Wassersteinen:

Körnung 800 - 1200 zum Schärfen,
Körnung 4000 - 8000 zum Abziehen,
oder Kombinationssteine Körnung 1000/6000.

Korrosionsschutz

Die polierten Flächen der Klinge sind ab Werk mit einem Klarlack überzogen, der vor Gebrauch mit einem Lösungsmittel entfernt werden kann. Wir empfehlen, die Werkzeuge bei längerem Nichtgebrauch durch Benetzen mit einem säurefreien Öl vor Korrosion zu schützen, z.B. Kamelien Öl.

Diese Gebrauchsanweisung finden Sie auch in unserer Internetseite (www.dick.biz).

