

Uw mes altijd scherp met een Japanse watersteen

Door: Frans Wiersma, 28-06-2008, versie 1

Inleiding

Een scherp mes is een genot om mee te werken maar is in veel keukens niet te vinden.

Als je een nieuw mes koopt zul je merken dat die nieuwe scherpste er na enige tijd af is. Zelfs de duurste messen worden bot en het gros van de goede keukenmessen dat in omloop is, is in erbarmelijke staat.

Hoe snel dit gebeurt is voor een groot deel afhankelijk van de ondergrond waarop gesneden wordt en hoe het mes opgeborgen wordt. Echter, ook bij zorgvuldig gebruik zal ieder mes bot worden.

Test het maar eens met een tomaat. Als je niet een tomaat kun snijden zonder de schil in te drukken is je mes bot.

Een oplossing is je messen af en toe laten slijpen door een professionele messenslijper. Dit geeft echter 2 problemen.

1: Goede messenslijpers zijn letterlijk op een hand te tellen

2: Als je wacht tot je messen bot zijn en ze dan laat slijpen betekent dat, dat je gemiddeld met een mes werkt dat niet zo scherp is als het zou kunnen zijn. Zonde toch als je ook met een scherp mes kunt snijden?

De oplossing is echter simpel: **Zelf je mes slijpen.**

Alleen als je zelf je mes slijpt, kun je altijd met een scherp mes snijden.

Er zijn veel producten op de markt die dit heel makkelijk laten lijken. Trek uw mes er doorheen en hij is weer scherp. Nee dus. Als er al sprake is van scherp worden dan is het slechts van zeer korte duur omdat dit soort apparaatjes een rafelig resultaat opleveren.

De beste manier om uw mes te slijpen en te onderhouden is al jaren niet veranderd. Hoewel er steeds producenten die allerlei handig lijkende apparaatjes op de markt brengen blijft het beste middel om een (keuken-) mes te slijpen een 'ouderwetse' slijpsteen. Zoals opa vroeger altijd gebruikte.



Een goede slijpsteen werkt, dankzij het grote raakvlak met het mes, snel en levert een duurzame zeer scherpe snede op.

Moeilijk is slijpen op een slijpsteen zeker niet. Je moet alleen wel een paar zaken weten en in gedachten houden tijdens het slijpen.

De theorie

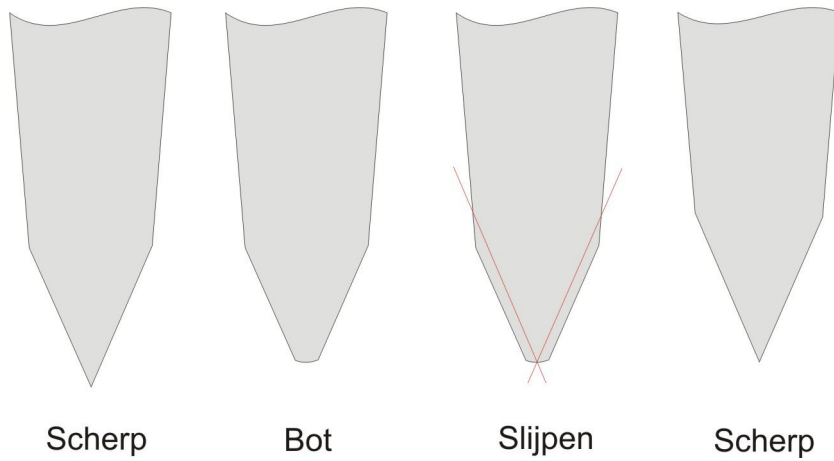
Een mes slijpen betekent: het in een bepaalde vorm brengen. Deze vorm is als een V.

Het contactoppervlak tussen een V en het materiaal dat gesneden moet worden is namelijk zeer klein, theoretisch zelfs oneindig klein. Het gevolg is dat de contactdruk zeer groot is en het materiaal dat gesneden wordt met weinig kracht bezwijkt.

De snede van een bot mes zal meer de vorm van een U hebben. Dit leidt tot een groot contactoppervlak en dus is er meer kracht nodig om de druk te bereiken waarbij het te snijden materiaal bezwijkt.

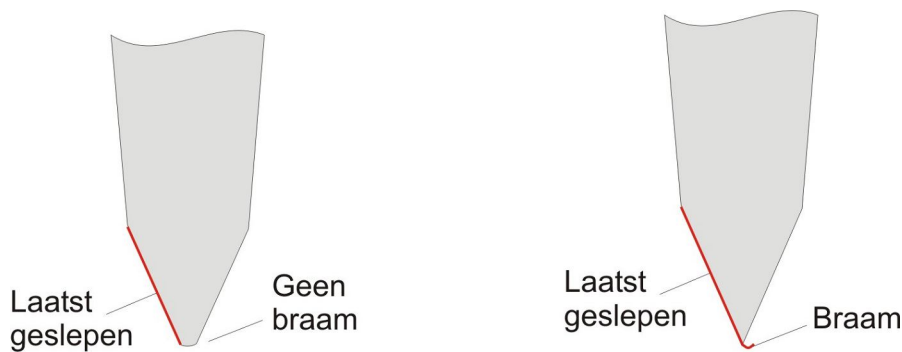
Slijpen op een slijpsteen

Om het mes weer in een V-vorm te brengen ga je het aan beide kanten onder een hoek slijpen. Je begint op een steen met een grove korrel tot de vorm *helemaal juist* is. Pas dan ga je naar een fijnere korrel.

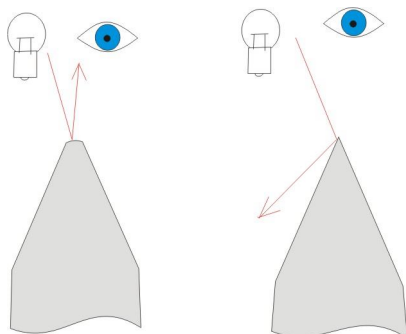


Belangrijk is dus dat je leert beoordelen of je de juiste vorm bereikt hebt. Hiervoor zijn een aantal methoden:

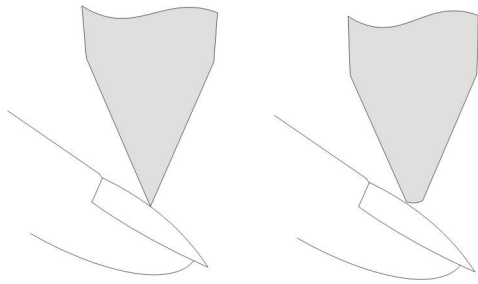
1: Als je de V-vorm bereikt hebt en je slijpt aan één kant ontstaat er een braam aan de andere kant. Deze is voelbaar en zichtbaar in het licht. Hoe grover de steen, hoe groter de braam zal zijn. Daarnaast is de grote van de braam sterk afhankelijk van de staalsoort van het mes.



2: Als je het mes met de snede naar boven onder een lichtbron houdt zie je bij een U-vormige snede het licht spiegelen. Bij een V-vormige snede zie je niets.



3: Als je het mes op je nagel plaatst, en je houdt je nagel onder een hoek van 45 graden, glijdt een mes met een U-vormige snede weg en blijft een mes met een V-vormige snede staan.



Heb je je mes eenmaal in de juiste vorm, dan ga je met fijnere stenen je mes fijner afwerken.

Het doel hiervan is de snede ook op microscopisch niveau in de perfecte V-vorm te slijpen. Een grove steen laat namelijk diepe slijp-groeven en een braam achter die de snede zwak maken.

Welke hoek?

Na het lezen van het bovenstaande zou je tot de conclusie komen dat de hoek van de V geen invloed op de scherpste heeft. Een smalle V en een brede V hebben immers beiden een oneindig klein contactoppervlak.

Dit is voor een groot deel ook zo. De dikte van een mes is van veel grotere invloed op de scherpste dan de hoek van de V (vouw in vaktaal)

In praktijk worden messen echter vaak onder een hoek van 30 tot 40 graden geslepen (15 tot 20 graden per zijde). Dit heeft o.a. te maken met de sterkte van de snede. Een kleinere hoek maakt messen iets scherper, maar ook kwetsbaarder. 30 graden is een goed compromis voor messen van een uitstekende staalkwaliteit zoals de betere Japanse messen en 36 tot 40 graden wordt meer gebruikt bij Europese messen.

Laat je mes niet te dik worden!

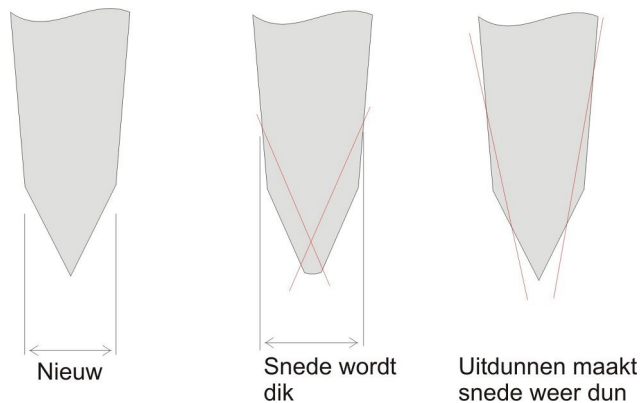
De scherpste van een mes wordt deels bepaald door de vorm van de V maar wordt voor een groot deel ook bepaald door de dikte van het lemmet.

Hoe dunner, hoe beter, vooral direct bij de snede.

Messen die echt dik zijn (zoals vaak in de koffertjes van € 50,00) kun je beter meteen weggooien.

Bij dunne messen moet je er wel op letten dat de snede na veelvuldig slijpen steeds dikker wordt. Dit kun je tegen gaan door het mes iedere keer dat je het slijpt ook iets uit te dunnen. Dit doe je door het mes onder een zeer kleine hoek op de steen te

slijpen. Als je het mes te plat houdt krijg je krasjes; dat is bijna niet te voorkomen en moet je maar voor lief nemen.



Japanse waterstenen

Er is geen land in de wereld waar messen en het slijpen van messen zo diep in de cultuur zitten als in Japan.

Geen wonder dat de beste slijpstenen uit Japan komen.

Slijpstenen bestaan uit scherpe hoekige korrels van een materiaal veel harder dan staal. Vaak is dit aluminium-oxide maar er zijn ook andere materialen.

Deze korrels schrapen tijdens het slijpen materiaal van het staal af. Het hoeft weinig uitleg dat alleen de korrels aan de buitenzijde van de steen meedoen aan het slijpproces.

Helaas worden deze korrels ondanks dat ze harder zijn dan staal, toch bot doordat de scherpe kantjes er af breken. Daarnaast gaat de ruimte tussen de stenen vol zitten met staal. Beide verschijnselen zorgen er voor dat een steen snel minder goed gaat slijpen.

Japanse waterstenen bestaan uit harde slijpkorrels van een bepaalde grote die verwerkt zijn in een zachter materiaal zoals hele fijne klei. Dit zachte materiaal zorgt er voor dat de steen langzaam slijt. De botte slijpkorrels breken er uit en nieuwe scherpe slijpkorrels kunnen hun werk gaan doen.

Japanse waterstenen worden altijd nat gebruikt. Ze moeten zo nat zijn dat er tijdens het slijpen een laagje water op staat. Dit zorgt er voor dat het de steen niet vol gaat zitten met ijzerdeeltjes en dat de steen blijft slijpen.

Korrelgrootte

De korrelgrootte van een Japanse watersteen bepaalt hoe snel een steen slijpt maar ook hoe fijn de afwerking is. Net als bij schuurpapier betekent een klein getal een grove en een groot getal een kleine korrel.

100-400: Voor in model brengen van botte messen

400-1000: 1^e gang bij onderhouden van messen

1000-3000 2^e gang voor fijne afwerking

3000-10000 Voor ultra fijne afwerking. Vanaf ca. korrel 5000 wordt een spiegelende snede bereikt.

Vaak kun je combinatiestenen kopen. Letterlijk 2 stenen op elkaar gelijmd. Bijvoorbeeld 110-1000 voor grof voorslijpen en fijn afwerken of 1000-3000 voor onderhouden en polijsten.

In het algemeen heb je aan 2 a 3 verschillende korrels genoeg.

Het slijpen op een Japanse watersteen

Begin altijd met het beoordelen van de staat van je mes. Is het mes niet echt bot (en dat zal bij regelmatig onderhoud niet gebeuren), dan is het niet nodig om te slijpen op bijvoorbeeld een korrel 200 steen.

Is het mes wel heel bot, begin dan wel met een grove korrel. (100-200)

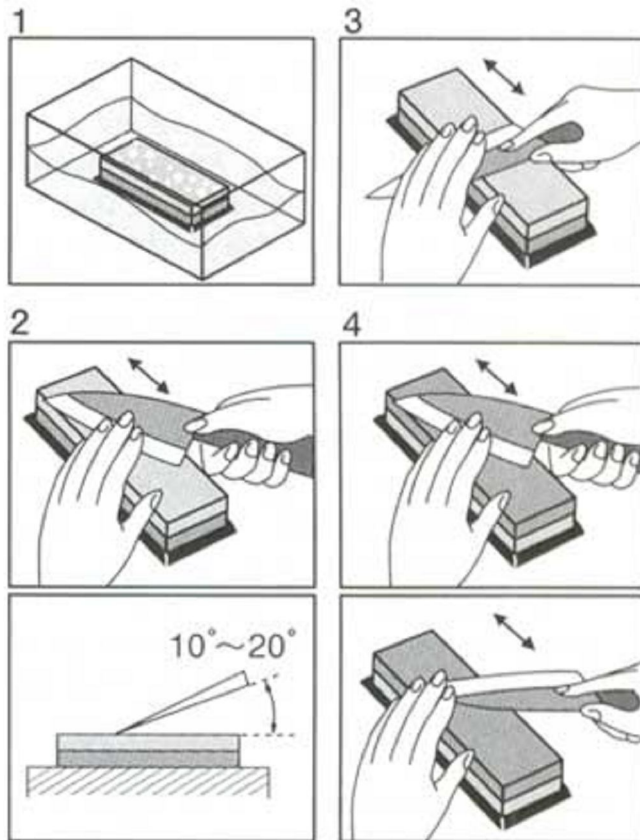
Leg de stenen die je wilt gaan gebruiken een paar minuten in een bak water zodat ze verzadigd raken en er tijdens het slijpen een laagje water op blijft staan.

Zorg vervolgens dat de steen op zo'n manier op het aanrecht ligt dat hij niet kan schuiven. Bijvoorbeeld door een plank er achter te leggen. Soms zijn de rubber voetjes voldoende om schuiven te voorkomen.

Nu komt een heel belangrijk en het enige lastige deel van het slijpen: Het vasthouden van de juiste hoek. Er zijn hulpjes hiervoor die je op je mes schuift, maar absoluut noodzakelijk zijn ze niet. Een beetje slijper zal zelfs meer last van deze hulpjes hebben dan gemak.

Het geheim zit hem in het goed vasthouden van het mes. Houdt je mes als je rechtshandig bent met rechts vast en plaats zowel je duim als je wijsvinger van je rechterhand op het lemmet. Oefen met beide vingers druk op het lemmet uit. Hierdoor blokkeer je je spieren en houdt je het mes stabiel.

Plaats het mes vervolgens onder een hoek van ca. 10 tot 15 graden op de (natte) steen en plaats je vingers van je linker hand op te lemmet. Deze vingers gebruik je om het mes tegen de steen te drukken en helpen ook om de hoek zo constant mogelijk te houden.



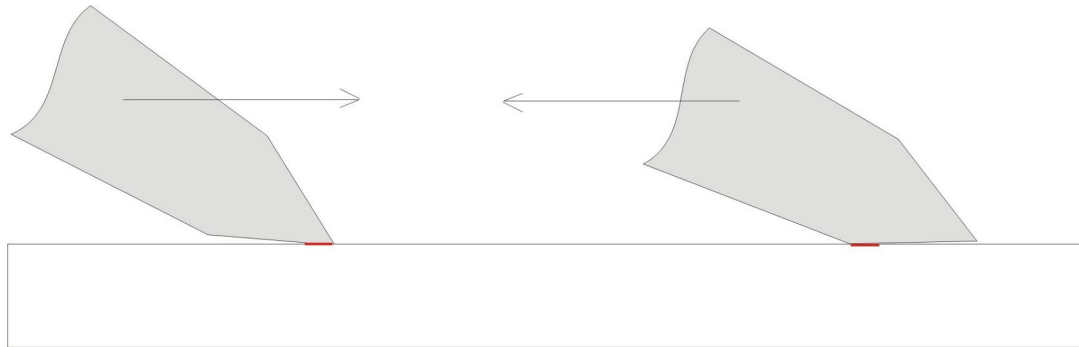
Als je wilt slijpen onder een hoek van 15 graden dan houdt dat in dat je de rug van een mes van 1cm breed 2,5mm moet optillen. De rug van een koksmes van zo'n 4 cm breed moet je dus 1cm van de steen optillen.

Echter, het is beter om een iets kleinere hoek te kiezen. Tijdens het slijpen zul je namelijk altijd iets wiebelen waardoor de werkelijke hoek iets groter wordt. Een millimeter of 7 is prima.

Het is een fabeltje dat een kleine afwijking van deze hoek het resultaat te niet doet. De zijkant van de V worden hierdoor een beetje bol (ook wel convex genoemd) maar dat heeft absoluut geen invloed op de scherpte. Ik slijp zelf nooit met slijphulpjes die bedoeld zijn om de hoek constant te houden en mijn messen zijn altijd scheermesscherp!

Het slijpen van de snede gebeurt namelijk als je zonder hulpmiddel slijpt tijdens de voorwaartse, snijdende, beweging. Alsof je iets van de steen af wilt snijden.

Op het moment dat je het mes terug trekt, kantel je het mes onbewust iets achterover. Dit is geen enkel probleem. Het vermindert zelfs sterk de braamvorming en komt te gunste van het resultaat.



Zorg ervoor dat je het mes over de hele lengte slijpt en wissel beide kanten regelmatig af, zodat je van beide zijden even veel af slijpt.

Ga pas over op een fijnere steen als je mes over de hele lengte de juiste heeft. Te vroeg naar een fijnere steen overgaan is de meest gemaakte fout bij het slijpen.

Tip:

Gebruik nooit te veel druk tijdens het slijpen. De korrelgrote van de steen bepaalt hoeveel materiaal wordt afgenomen, niet de druk die u uitoefent. Te veel druk leidt tot overbelasting van het mes en levert een zwakke snede op.

Hulpmiddelen om te bepalen of het goed gaat

De onderstaande proefjes geven aan of je goed bezig bent. Het is echter een leidraad en resultaten kunnen per mes en slijpsteen iets verschillen.

Korrel 100-200: Er ontstaat vaak een braam wanneer de perfecte V-vorm bereikt is. Deze braam is voelbaar en zichtbaar in het licht. Let er op dat de braam over de hele lengte van het mes aanwezig is. Sommige staalsoorten vormen minder braam. In dat geval moet je er op letten dat er geen licht in de snede mag weerspiegelen.

Korrel 1000: Na het slijpen met korrel 1000 moet een mes al heel behoorlijk snijden. Een mes moet moeiteloos door een tomaat gaan zonder deze in te drukken en moet een stuk papier kunnen snijden zonder rafels en scheuren.

Korrel 3000: Met korrel 3000 moet een mes bijna haar kunnen scheren. Wees echter zeer voorzichtig en maak nooit een beweging in de lengterichting van het mes!

Als het mes duidelijk in de haartjes van je arm gaat happen, dan ben je een heel eind op weg. Glijdt je mes over de haartjes heen dan heb je nog niet de maximale scherpste bereikt. Ga zonodig terug naar een grovere korrel om de vorm goed te krijgen.

Korrel 5000-10000: Met deze fijne stenen moet de snede gaan spiegelen en moet je mes moeiteloos scheren. Gebeurt dit niet, dan is de vorm niet goed. Waarschijnlijk ben je te snel naar een fijnere korrel gegaan of gebruik je te veel druk.

Tot slot

Dit document heeft betrekking op normale, dunne messen die aan 2 kanten geslepen zijn (Westerse stijl). Er zijn traditionele Japanse messen zoals Deba's en Sashimi-messen die onder andere hoeken geslepen worden. Ook dit soort messen kan uitstekend op waterstenen geslepen worden, door de schuine zijde plat op de slijpsteen te leggen. De andere kant wordt slechts afgebraamd, eveneens plat op de steen.

Deze uitleg is wellicht wat summier maar later zal daar wellicht meer over volgen.

Rest mij nog een ieder succes en scherpe messen toe te wensen!

Frans Wiersma

Directeur en messen enthousiast,

www.knivesandtools.com

Vragen en of opmerkingen kunt u richten aan: info@knivesandtools.com Wij zullen deze serieus behandelen en wellicht in een volgende versie meenemen.