

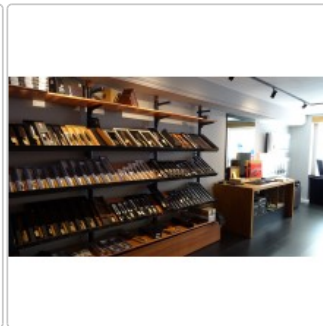
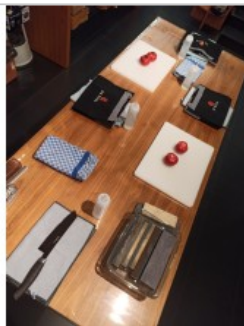
Messerschleif- Praxis- Seminar

Art-Nr.: 19112022

89,00EUR

inkl. 19% USt. zzgl. 5,89EUR DHL-[Versand](#)

Lieferung **Sa 11. Mai - Mo 13. Mai 2024**



Informationen & Ablauf:

Leistung:

In diesem Workshop für Anfänger lernst Du, das Schleifen von Küchenmessern (mit glatter Klinge) auf Wassersteinen.

Dauer:

Ca. 2-3 Stunden

Termin:

nach Vereinbarung

Veranstaltungsort:

Rosenstr. 1, 83684 Tegernsee

Produktinformation

Belgischer
Brocken

Das bringst Du mit:

Bitte zwei/drei, am besten stumpfe, Küchenmesser zum Üben (mit glatter Klinge) mitbringen.

Kursleiter:

Claudio De Rosa, Tel +491637913367

Ablauf:

- Kurze Einleitung, sprich Vorstellung meiner Person und Information über den Ablauf
- Weiter mit ein wenig Theorie über gängige Schleifgeräte und natürlich Schleifsteine.
- Darauf folgt die Praxis zunächst mit dem Tomatentest, damit wir einen Vergleich „vorher/nachher“ haben.
- Wir schleifen gemeinsam ein Küchenmesser.
- Praxis und Theorie finden gleichzeitig statt, während wird schleifen, erkläre ich Dir die Schleiftechnik.
- Wenn alle Messer scharf sind, geht es wieder an die Tomaten.
- Dann etwas Wissen über Küchenmesser wie Stahl, Klingenaufbau, Qualität.
- Anschließend können noch offene Fragen beantwortet werden, bzw. Tipps ausgetauscht werden.