

## Schärfwinkeltabelle:

Anwendungsgebiet (Beispiele)	Schleifwinkel [°]	Eigenschaft
Filetmesser Kleine Messer Hochwertige Gemüsemesser	30°	Scharfe, aber empfindliche Klinge.
Allgemeine Küchenmesser	35°	Perfektes Zusammenspiel zwischen schärfe und Widerstandsfähigkeit.
Outdoormesser Jagdmesser Hackbeile Ausbeinmesser	40°	Widerstandsfähig, für grobe Anwendungen geeignet. (z.B. Hacken mit einem Outdoormesser)