

Volle Haftung



Die scharfen Messer scheinen am Holz festzukleben. Aber keine Sorge vor Verletzungen: Eingelassene Magnete halten die Messer am Platz. **TEXT: GEREON BRÜNDT**

Mit einem 27 mm starken Buche-Leimholz-Reststück – 40 cm lang und etwa 50 cm breit – kann man in der Regel nicht allzu viel anfangen. Oder etwa doch? Aus einem solchen Brett haben wir diesen magnetischen Messerblock hergestellt, der gleichzeitig Buchstütze und Schneidbrett ist – also ein echtes Univer-

saltalent für die Küche. Einzige Voraussetzung dafür ist, dass die Messer magnetisierbar sind. Richtig scharfe Messer sind das allerdings schon aufgrund des Materials: Kohlenstoffstahl bietet die beste Voraussetzung für eine scharfe Klinge. Und sollte die Schärfe nachlassen, können Sie diese Messer problemlos nachschärfen.

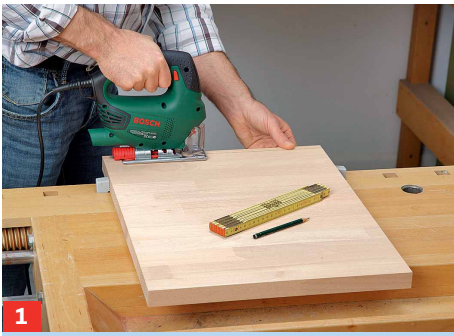
CHECKLISTE

SCHWIERIGKEIT: Relativ einfaches Projekt für Einsteiger

WERKZEUG: Stichsäge, (Ständer-) Bohrmaschine, Exzentrerschleifer, Feinsäge, Stechbeitel, Hammer, 20-mm-Forstnerbohrer, Zwingen

ZEIT: Etwa vier Stunden zzgl. Trockenzeiten für Leim und Öl

KOSTEN: etwa 18 Euro (Holz) und 36 Euro (12 Magnete für 6 Messer)



1

Mit der Stichsäge schneiden Sie das Leimholz zu. Benutzen Sie für gerade Schnitte ggf. einen Anschlag.



2

Die Teile (von links): Stützbrett mit 30°-Schrägschnitt, Reststück (Sägeanschlag, siehe Bild 4), Buchleiste und Grundplatte.



3

Präparieren Sie die Feinsäge, indem Sie eine Tiefenanschlagsleiste mit Doppelklebeband auf das Sägeblatt kleben.



4

Zeichnen Sie den Brettschlitz auf. Nun spannen Sie das schräg geschnittene Restholz auf die Grundplatte und führen ...



5

... die Säge entlang der Schräge bis zur Basis. Nach den Schrägschnitten weitere parallele Einschnitte senkrecht vornehmen.



6

Stemmen Sie anschließend das Material sorgfältig von innen nach außen weg.



7

Etwas knifflig ist dies unterhalb der Schräge. Dann den Grund sauber mit sehr scharfem Beitel nachbearbeiten.



8

Leimen Sie die Buchleiste mit wasserfestem Leim vorne bündig auf die Grundplatte. Mit Zwingen fest verpressen.



9

Nun auf der Rückseite des Stützbretts die Positionen der Magnete (abhängig von Messergröße und -anzahl) einzeichnen.



10

Wir haben für bis zu 6 Messer 2 Magnete je Klinge vorgesehen. Bohren Sie die 20-mm-Löcher 22 mm tief.

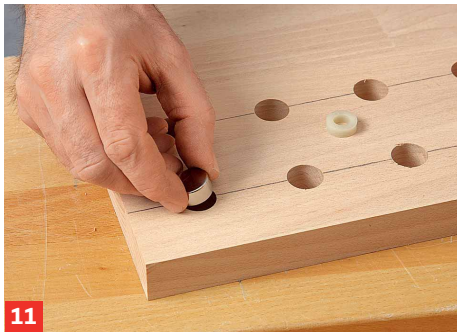


SELBST PRODUKTINFO
Neodym-Magnete
 Haben Sie schon von den sogenannten „seltene Erden“ gehört? Ein Rohstoff, der zu dieser Gruppe zählt, ist Neodym, ein Material, aus dem extrem starke Magnete hergestellt werden, die z. B. in Windgeneratoren zu finden sind. Auch die hier verwendeten Magnete sind Neodym-Magnete – trotz ihrer geringen Baugröße wahre Kraftprotze. Die von uns verwendeten Scheibenmagnete S-20-10-N

(Preis: rund 3 Euro/Stück) mit einem Durchmesser von 20 mm besitzen eine Haftkraft von 11 kg. Diese und viele weitere Magnete und Anwendungsideen erhalten Sie unter www.supermagnete.de

STARKE ZWERGE:
 Sie besitzen 11 kg Haftkraft bei 24 g Gewicht





11 Legen Sie die Magnete in die Bohrungen. Achtung: Sie sind sehr stark und können beim Aufeinanderprall bersten!



12 Jetzt leimen Sie Buche-Konusplättchen so ein, dass sie einen Hauch überstehen.



13 Nach vollständigem Trocknen schleifen Sie alle Holzoberflächen und brechen auch die scharfen Kanten.



14 Zum Schutz haben wir das Holz mit handelsüblichem Olivenöl eingelassen. Überschuss nach ca. 20 Minuten aufnehmen.

SELBST PRODUKTINFO

Schön scharf

Ein magnetischer Messerblock hat nur Sinn, wenn auch die Messer magnetisierbar sind. Unser 3-teiliges *Saku Hocho* Messerset (Klingenlänge je 140 mm) der Firma *dictum* (www.mehr-als-werkzeug.de) erfüllt diese Eigenschaften, da die Schneidlage aus rostträgem Kohlenstoffstahl besteht. Zur einfacheren Pflege ist diese von zwei Lagen rostfreien Edelstahls flankiert. Die Griffe bestehen aus Palisanderholz. Das Set umfasst ein *Santoku* (Allzweckmesser), ein *Gyutu* (Fisch- und Fleischmesser) und ein *Usuba* (Gemüsemesser). Die Messer besitzen Holzscheiden und sind in einer Veloursleder-Rolltasche verpackt. Dieses Set kostet 115 Euro, die Messer sind jedoch auch einzeln (mit oder ohne Scheide) ab 28 Euro erhältlich.

NÜTZLING:

Ein Messerblock, der gleichzeitig Schneidbrett und Buchstütze ist – wo gibt's so etwas schon?



MATERIALLISTE

Ausgangsmaterial ist eine Platte, 500 breit und 400 lang, Buche-Leimholz 27: Daraus schneiden Sie 1 Rückenbrett 400 x 250 (mit 30°-Schrägschnitt an einer Längsseite), 1 Grundplatte 400 x 200, 1 Buchleiste 400 x 10; außerdem benötigen Sie 12 Magnete Ø 20 x 10; 20 Konusplättchen Buche Ø 20
alle Angaben in mm

MATERIALKOSTEN RUND 54 EURO

KONTAKTE

Buche-Leimholz:

HolzLand, Scheibenstraße 47, 40479 Düsseldorf, ☎ 0211/542154-0

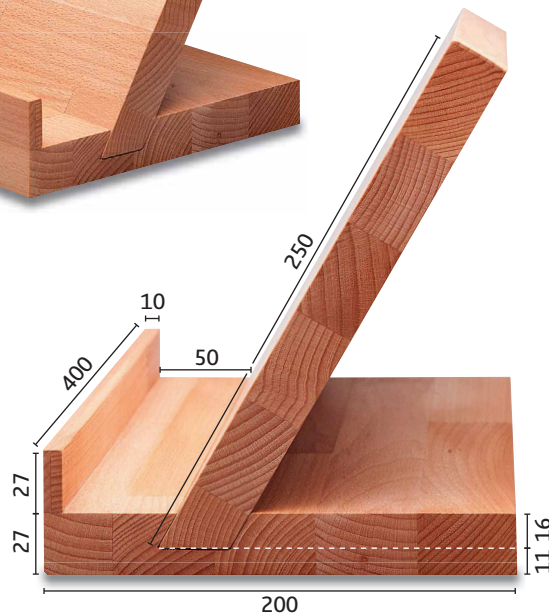
Neodym-Magnete:

Supermagnete.de, Webcraft, Industriepark 202, 78244 Gottmadingen, ☎ 07731/9398391

Japanische Kochmesser:

dictum, Donaustraße 51, 94526 Metten, ☎ 0991/9109100

Weitere Anleitungen, Tipps & Ideen auf www.selbst.de/Kuechenideen



ABMESSUNGEN:

Die Maßangaben lassen sich nach Ihren Wünschen abändern. Der 30°-Winkel hat sich bei uns bewährt.