

Drachenschmiede



Kurs vom 09.07.2021

powered by

Jürgen Gruber

Schmiedekurs vom 9.7.21



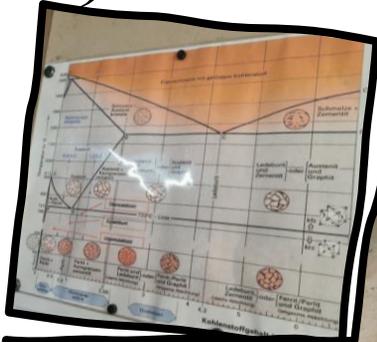
Individueller Schmiedekurs mit Andreas
und Otto

Andreas machte ein Damast Küchenmesser
Otto eine Saufeder, Messerrohlinge und
ein paar seiner Schwerter und Messer
wurden aufgepimpt.

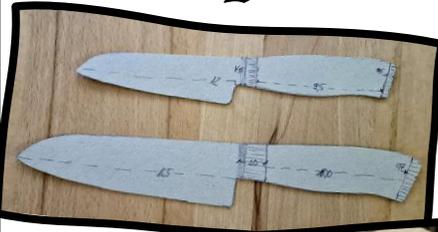




Am Anfang steht die Sicherheitseinweisung und die Theorie



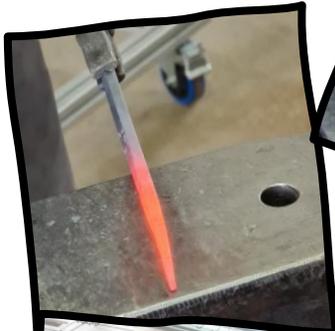
Design und Materialauswahl



Ein zündender Erfolg



Los geht es mit Nägeln und Heringen zum Eingewöhnen



Dann sind der Damast und die Saufeder dran

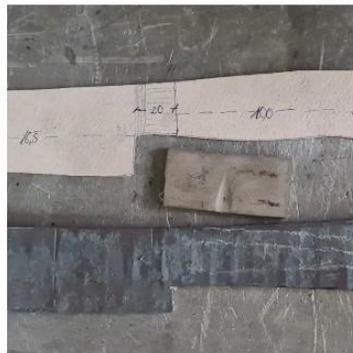




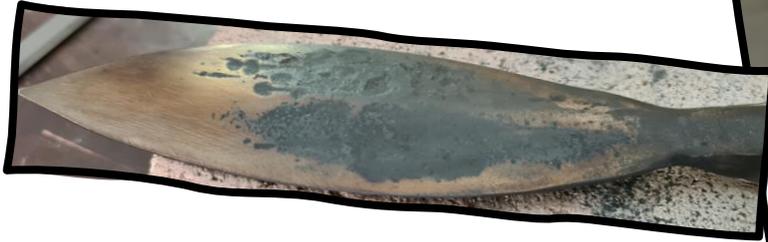
Nach dem Schmieden kommt das
Rausschneiden und Schleifen



Anschließend das Härten und Anlassen



Nun das Finish



Griff und Klinge
werden
verheiratet,
geschliffen, poliert
und versiegelt.

Tolle Ergebnisse



Verdienter Feierabend beim Grillen und Biergenuss

