

Hinweise zur

Benutzung und Pflege

von Messern aus
handgeschmiedetem Damaszenerstahl



www. **ScorpioDesign** .de

Benutzung

Verwenden Sie eine Schneidunterlage aus weichem Material - Holzbretter sind gut geeignet. Schneiden Sie niemals auf einer Unterlage aus Glas, Stein oder Keramik, da die feine Schärfe des Messers stark leidet.

Das Messer ist durch seine Klingengeometrie und Wärmebehandlung auf eine sehr feine Schneide optimiert. Diese ist nicht für grobe Belastungen wie das Durchtrennen von Knochen oder seitliches Hebeln in hartem Material ausgelegt.

Pflege

Die Klinge dieses Messers besteht aus handgeschmiedetem Damaszenerstahl - einer Kombination unterschiedlicher, nicht rostfreier Werkzeugstähle. Aufgrund ihres feineres Gefüges erreichen solche Stähle eine höhere Endschärfe als rostträge, chromhaltige Stähle. Sie erfordern im Gegenzug aber ein gewisses Maß an Pflege. In Lebensmitteln enthaltene Säuren können ein Anlaufen der Klinge verursachen.

Reinigen Sie das Messer umgehend nach Benutzung mit warmem Wasser, einem (nicht kratzenden) Schwamm und Spülmittel. Trocknen Sie das Messer ab und ölen Sie es mit einem fusselreifen Lappen leicht ein. Hierfür eignet sich das beiliegende Kamelienöl, ansonsten können auch andere Öle verwendet werden, die lebensmittelverträglich und säurefrei sind. Der Holzgriff kann ebenfalls mit Kamelienöl gepflegt werden.

Reinigen Sie das Messer niemals in einer Spülmaschine. Die Kollision mit anderem Spülgut und die aggressiven Salze des Reinigungsmittels greifen Klinge und Griff an.

Das Nachschärfen kann mit einem Wetzstahl, Wasserschleifsteinen, einem Abziehleder und ähnlichen Methoden erfolgen. Bitte achten Sie darauf, die Klingenfächen nicht zu zerkratzen. Auf Wunsch übernehme ich gerne das Nachschärfen des Messers.

