



Reinhard Müller
Pfannestiel 14
D-91126 Schwabach
Telefon 09122/75418
Telefax 09122/62036

E-Mail: R.Mueller.RAM@t-online.de
www.mueller-messer.de

den 10.3.2009

Empfehlungen zum Umgang mit Jagdgebrauchsmesser „MSP“ Müller Super Professional aus CPM420V mit Griff aus Milleron B

Lieber Messerfan,

damit Sie lange Freude an Ihrem Messer aus Stahl CPM420V haben, sollten Sie einige wichtige Grundregeln beim Gebrauch desselben beachten:

Verwenden Sie das Messer nie als Schraubenzieher, Hebelwerkzeug oder ähnliches. Für diese "niedrigen Arbeiten" sollten Sie z.B. ein Schweizer Offiziersmesser oder Multi-Funktionswerkzeug bei sich führen. Das Messer nie in die Erde stecken!!

Stecken Sie das Messer nicht nass z.B. mit Schweiß behaftet in die Lederscheide. Die Klinge könnte trotz ihres 14%-igen Chromgehaltes unter Umständen Flecken bekommen.

Wenn Sie das Messer säubern, so verwenden Sie bitte keinen Akopatz- oder ähnlichen Reinigungsschwamm, weil damit die Gefahr besteht, dass die feingestrahlte Klingeoberfläche verkratzt werden kann.

Am besten Sie verwenden nur Spülmittel (oder Seife) und Wasser und reinigen die Klinge mit einem weichen Tuch. Anschließend sollte das Messer gut abgetrocknet und die Klinge mit einem guten Waffenöl leicht geölt werden.

Das Messer wurde als reines Jagdgebrauchsmesser konzipiert und sollte auch nur dafür Verwendung finden. So bleibt es lange einsatzfähig. Wenn Sie das Messer für andere Arbeiten z.B. in der Wildküche, oder zum Brotzeitmachen verwenden wollen, dann schneiden Sie bitte nicht auf Porzellantellern, da das der Schneide schadet, sondern verwenden Sie ein Holz- oder Plastikbrett als Schneidunterlage.

Die Schmitthaltigkeit des CPM420V ist hervorragend und wird z.Zt. von keinem anderen Messerstahl erreicht. Jedoch sollten Sie das Messer nicht zu stumpf werden lassen und zwischendurch nach ca. acht- bis zehnmaligem Aufbrechen nachschärfen. Ich empfehle dafür diamantbesetzte Schleiffeilen der Firma Dianova aus Schweden, jeweils belegt mit Körnung mittel und fein. Ich selbst verwende sie seit mehr als 15 Jahren sehr erfolgreich in meiner Werkstatt. Die Diamantschärfgeräte sind in meinem Shop erhältlich. Der Schärfwinkel sollte ca. 22° betragen .

Wenn Sie das Nachschärfen nicht selbst vornehmen wollen, dann übernehme ich diese Arbeit gerne für Sie. Die Kosten für den Schärfservice betragen € 18,-zzgl. Versandkosten.

Gehen Sie damit nicht zum Bekannten um die Ecke. Viele Messer sind durch unsachgemäße Schärfungsversuche beschädigt worden

Das für den Griff verwendete TPE (thermoplastisches Elastomer) hat den Vorteil, dass es wesentlich griffiger als Micarta und abriebfester als z.B. Kraton ist.

Die im Griff integrierten Leuchtpunkte können nachts aktiviert werden, z.B. mit einer Taschenlampe oder einer anderen Lichtquelle.

Die Lederscheide sollte ab und zu mit einem farblosen Lederfett (bitte keine Waffenöle verwenden) behandelt werden. So bleibt sie formschön und wasserabweisend.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß und Freude beim Gebrauch Ihres Jagdmessers.

Mit freundlichen Grüßen

R. Müller