



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 6.10.2011

Empfehlungen zum Umgang mit Taschenmesser MSP-Linerlock Müller Super Professional aus CPMS90V

Lieber Messerfan,

damit Sie lange Freude an Ihrem Taschenmesser aus Stahl CPMS90V haben, sollten Sie einige wichtige Grundregeln beim Gebrauch desselben beachten:

Verwenden Sie das Messer nie als Schraubendreher, Hebelwerkzeug oder ähnliches. Für diese "niedrigen Arbeiten" sollten Sie z.B. ein Schweizer Offiziersmesser oder Multifunktionswerkzeug bei sich führen, das über die entsprechenden Werkzeuge verfügt. Das Messer nie in die Erde stecken!!

Reinigung des Taschenmessers.

Ein Zerlegen des Messers ist nicht nötig und sollte nur in Ausnahmefällen erfolgen.

Das Messer mit warmen Wasser und etwas Spülmittel abspülen. Bitte nur einen weichen Lappen, keinen Akopatz- oder ähnlichen Reinigungsschwamm verwenden, da sonst die mattierte Klingeoberfläche und die Beschalung verkratzt werden können. Achtung, wenn Ihr Linerlock Holzgriffschalen hat, dann diese dem Wasser nur sehr kurz aussetzen und danach gut abtrocknen. Anschließend wenn sie trocken sind, kann man sie mit etwas Olivenöl behandeln. Griffschalen aus G10 bedürfen keiner weiteren Pflege.

Für die Reinigung des Griffinnenbereiches haben sich Pfeifenputzer bestens bewährt. Mit dem Pfeifenputzer innen an den Platinen und der Klinge wurzel entlang wischen, fertig.

Die Klinge nachse und die Gleitscheiben sollten Sie ab und zu leicht einölen, damit alles reibungslos läuft. Sie können die Klinge nachse bei Bedarf mit einem Torx Winkelschraubendreher Größe TX10 einstellen bzw. nachjustieren. Dieser Winkelschraubendreher ist im Shop als Zubehör erhältlich. (Bestell-Nr. BLK-Torx) Achtung, bei Holzgriffschalen dürfen die Schrauben keinesfalls zu fest angezogen werden, weil es sonst zu Beschädigungen der Griffschalen kommen könnte.

Bitte schneiden Sie nicht auf Porzellantellern, da das der Schneide schadet, sondern verwenden Sie ein Holz- oder Plastikbrett als Schneidunterlage.

Die Schnitthaltigkeit des CPMS90V ist hervorragend und wird z. Zt. von keinem anderen Messerstahl erreicht. Jedoch sollten Sie das Messer nicht zu stumpf werden lassen und lieber zwischendurch nachschärfen. Ich empfehle dafür diamantbesetzte Schleifsteine 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.

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

Mit freundlichen Grüßen

R. Müller