



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 6.06.2012

Empfehlungen zum Umgang mit Jagd-Gebrauchsmesser „MSP“
Müller Super Professional aus CPM420V mit Griff aus G10

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 Multifunktionswerkzeug 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 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.

Der G10-Griff Ihres Messers benötigt keine weitere Pflege. Bei stärkerer Verschmutzung desselben können Sie zum Reinigen eine weiche Handwaschbürste und etwas Spülmittel, oder Seife verwenden.

Für die Pflege der Lederscheide können Sie ein farbloses Lederfett (bitte keine Waffenöle) verwenden. So bleibt Sie formschön und wasserabweisend.

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 Schnitthaltigkeit 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 zehnmalem 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 Schärfgeräte sind in meinem Shop erhältlich, siehe beiliegendes Prospektblatt. 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.

Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß und Freude beim Gebrauch Ihres Jagdmessers.

Mit freundlichen Grüßen

R. Müller