



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 23.09.2020

Empfehlungen zum Umgang mit handgefertigten Messern

Lieber Messerfan,

damit Sie lange Freude an Ihrem Messer aus Stahl CPMS110V 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 Flecken bekommen.

Wenn Sie das Messer säubern, so verwenden Sie bitte keinen Akopatz- oder ähnlichen Reinigungsschwamm, da die fein satinierte Klinge sonst verkratzt wird. 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 Waffenöl wie leicht geölt werden.

Zur Beachtung: Griffe aus Wüsteneisenholz, stabilisiertem Holz, Hirschhorn, Mammutelfenbein, oder Oosik sollten Feuchtigkeit möglichst nur kurz ausgesetzt und umgehend nach Gebrauch getrocknet werden. Sie sollten auch nicht über längere Zeit im Auto bleiben, oder auf Heizquellen zum Trocknen gelegt 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 Schnitthaltigkeit des CPMS110V 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 mit Körnung mittel und fein. Ich selbst verwende diese Geräte bereits seit rund 15 Jahren sehr erfolgreich in meiner Werkstatt. Die Diamantschärfgeräte sind in meinem Shop erhältlich, siehe auch beiliegenden Flyer. Der Schärfwinkel sollte ca. 22° betragen.

Wenn Sie sich das Nachschärfen nicht zutrauen, übernehme ich diese Arbeit gerne für Sie zum Preis von € 18,- plus Versandkosten.

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

Falls Ihr Messer im Griff integrierte Leuchtpunkte hat, so können Sie diese nachts aktivieren, 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 lange formschön und wasserabweisend.

Und nun wünsche ich Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem handgefertigten Messer.
Mit freundlichen Grüßen

R. Müller