



**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 02.02.2021

**Empfehlungen zum Umgang mit Gebrauchsmesser „MSP“**  
**Müller Super Professional aus CPMS90V oder Böhler M390 mit Griff aus G10**

Lieber Messerfan,

damit Sie lange Freude an Ihrem Messer aus Stahl CPMS90V, oder Böhler M390 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 hohen 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.

Bitte schneiden Sie mit dem Messer nicht auf Porzellantellern, das verträgt selbst eine Klinge aus diesen hochverschleißfesten PM-Stählen nicht, sondern verwenden Sie ein Holz- oder Plastikbrett als Schneidunterlage.

Die Schnitthaltigkeit sowohl des CPMS90V, als auch des Böhler M390 ist hervorragend und übertrifft viele andere gängige Messerstähle bei weitem. Jedoch **sollten Sie das Messer nicht zu stumpf werden lassen und zwischendurch nachschärfen. Ich empfehle dafür diamantbesetzte Schärfgeräte der Firma Dianova aus Schweden, oder der Firma DMT aus USA. Ich selbst verwende sie schon seit Jahren täglich sehr erfolgreich in meiner Werkstatt.** Die Schärfgeräte 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.

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

Mit freundlichen Grüßen

R. Müller