



Reinhard Müller
Pfannestiel 16
D-91126 Schwabach
Telefon 09122/75418
Telefax 09122/62036

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

Den 15.9.2022

Empfehlungen zum Umgang mit Chefkochmesser „MSP“ Müller Super Professional aus Sandvik 14C28N mit Griff aus Edelholz

Damit Sie lange Freude an Ihrem Kochmesser aus Stahl 14C28N haben, sollten Sie einige wichtige Grundregeln beim Gebrauch desselben beachten:

Dieses hochwertige Messer darf keinesfalls in der Spülmaschine gereinigt werden. Die dort herrschenden Temperaturen und die Luftfeuchtigkeit als Dampf sind auf jeden Fall schädlich für die Griffmaterialien, die verwendeten Klebstoffe und den Stahl der Klinge. Lassen Sie das Messer nicht über längere Zeit in der feuchten Spüle liegen. Einfach per Hand direkt nach Gebrauch mit etwas Spülmittel und einem weichen Tuch abwaschen und danach sorgfältig abtrocknen.

Als Schneidunterlage sollten Sie immer weiche Unterlagen wie Holz oder Kunststoff benutzen. Marmor-, Stein-, Glas- oder Metallunterlagen bitte keinesfalls verwenden.

Küchenmesser sind scharfe Schneidmesser und nicht zum Hacken von Knochen, Gefrorenem o.ä. geeignet.

Verwenden Sie das Messer nie als Schraubenzieher, Hebelwerkzeug oder ähnliches. Für diese "niedrigen Arbeiten" sollten die dafür vorgesehenen Werkzeuge zum Einsatz kommen.

Wenn Sie diese Hinweise beherzigen, dann werden Sie lange Freude an Ihrem Küchenmesser haben.

Die Schnitthaltigkeit des 14C28N ist sehr gut. 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 Diamantschärfgeräte sind in meinem Shop erhältlich. 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. Den Holzgriff Ihres Messers sollten Sie von Zeit zu Zeit mit etwas Raps- oder Olivenöl pflegen.

Und nun wünsche ich Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem Kochmesser.

Mit freundlichen Grüßen

R. Müller