



**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 26.06.2019

## **Empfehlungen zum Umgang mit Taschenmesser Backlock Outdoor Müller Super Professional aus M390 superclean**

Lieber Messerfan,

damit Sie lange Freude an Ihrem Taschenmesser aus Böhler M390 Stahl 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 warmem Wasser und etwas Spülmittel abspülen. Bitte nur einen weichen Lappen, keinen Akopatz- oder ähnlichen Reinigungsschwamm verwenden, da sonst die mattierte Klingenoberfläche und die Beschalung verkratzt werden können. Die Griffschalen aus Carbon Fiber, bzw. G10 bedürfen keiner weiteren Pflege. Bei starker Verschmutzung kann man sie mit einer weichen Wurzelbürste und etwas Spülmittel reinigen.

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

Die Klingenachse und den Arretierungshebel sollten Sie ab und zu leicht einölen, damit alles reibungslos läuft. Sie können das Klingenspiel an der Klingenachse bei Bedarf mit einem Torx-Schraubendreher Größe TX8 einstellen bzw. nachjustieren. Für die Schrauben der Griffbefestigung benötigen Sie einen Torx TX6. Der Torx Winkelschraubendrehersatz für das Messer ist im Shop als Zubehör erhältlich. (Bestell-Nr. BLOD-Torx-SZ)

Bitte schneiden Sie mit dem Messer nicht auf Porzellantellern, dadurch kann die Schneide sehr schnell beschädigt werden, sondern verwenden Sie ein Holz- oder Plastikbrett als Schneidunterlage.

Die Schnitthaltigkeit des Böhler M390 Stahls ist hervorragend. 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.

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

Mit freundlichen Grüßen

R. Müller