

Pflege - Tipp's

Dies ist ein kleiner Leitfaden von uns, der Ihnen dabei helfen soll, Ihr Messer „richtig“ zu verwenden und „richtig“ zu pflegen.

Pflege der Klinge

Um Carbonstahl-Messer vor Rost zu schützen sollten Sie stets direkt nach der Verwendung von Hand abgewaschen und gründlich abgetrocknet werden. (Spülmaschine ist ein absolutes „NoGo“)

Es ist nicht zwingend notwendig die Messer nach jedem Gebrauch mit Öl zu behandeln, wobei das sicher nicht schadet.

Dennoch empfehlen wir die Klingen in regelmäßigen Abständen mit einem pflanzlichen und säurefreien Öl wie z.B. Ballistol zu behandeln.

Klingen aus einem so genannten Carbon-Stahl haben die Eigenschaft eine Patina-Schicht zu bilden.

Diese legt sich wie ein grauer Schleier auf die Klinge.

Hierbei handelt es sich um eine natürliche Schutzschicht die lebensmitteltechnisch absolut unbedenklich ist.

Pflege des Griffs

Gerade organische Griffmaterialien wie Hölzer oder Hörner sollten durch regelmäßiges Einölen vor Verschleiß, Alterung und anderen Einflüssen geschützt werden. Auch hierfür bieten sich Öle wie Ballistol an.

Aufbewahrung des Messers

Ein feiner Schliff und ein hartes Material sorgen für eine scharfe und standhafte Schneide, machen diese aber auch im gleichen Maße empfindlich. Daher ist es wichtig die empfindliche Schneide vor mechanischen Belastungen zu schützen.

Unsere handgefertigten Messer sind etwas Besonderes und sollten daher auch an einem besonderen Ort aufbewahrt werden. Zum Beispiel ein schönes Magnet-Brett oder eine schöne Aufbewahrungs-Box.

Schärfen des Messers

Um die hohe Qualität der Schneide zu erhalten eignet sich am besten ein japanischer Wasserstein.

Hierbei ist darauf zu achten eine Körnung von 1000 nicht zu unterschreiten.

Da das korrekte Schärfen eines hochwertigen Messers ein sehr umfangreiches Thema ist, haben wir uns schon vor einigen Jahren dazu entschlossen Workshops mit diesem Inhalt zu geben.

Darüber hinaus stellen wir auf Anfrage einen ausführlichen Leitfaden zum Thema „Messer schärfen“ zum Download zur Verfügung.

Fazit

- Wenn Sie diesen Tipps folgen, sollten Sie stets die Vorzüge eines tollen Messers genießen können.

