

Pflegehinweise

Damit auch Sie genau so viel Freude an Ihren Messern haben wie die Profis, geben wir Ihnen hier einige Tipps zur Messerpflege:

- Nach der Berührung mit Fruchtsäuren und anderen säurehaltigen Lebensmitteln (z.B. Senf) die Messerklinge unverzüglich reinigen.
- Spülen Sie Ihre Messer nach Möglichkeit von Hand: So vermeiden Sie, dass die Klingen länger als nötig mit aggressiven Spülmitteln oder chlorhaltigem Wasser in Berührung kommt.
- Bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf achten, dass nur Spülmittel verwendet werden, die von der Schneidwaren- und Besteckindustrie empfohlen werden.
- Bewahren Sie Ihre Messer nur an trockenen Orten auf.
- Reinigen Sie Ihre Messer nach Gebrauch sofort.
- Holzgriffe mit warmem Wasser reinigen; niemals im Wasser liegen lassen, sonst quillt das Holz auf.
- Messer nie als Dosenöffner, Schraubenzieher, Hebel oder Hackbeil zweckentfremden.
- Verwenden Sie bitte als Schneidunterlage ein Holz- oder Kunststoffbrett. Marmor- oder Granitbretter schaden der Schneide. Nie auf einem Teller auf Metall oder Stein schneiden.
- Die Messer bitte stets sicher und trocken aufbewahren und nie in Reichweite von Kindern offen liegen lassen.
- Die Messer sind sehr scharf. Vorsicht vor allem mit der Messerspitze beim Spülen und Trocknen der Klinge.
- Griffe aus Olivenholz können Sie von Zeit zu Zeit mit etwas Melkfett einreiben.

Richtig Schärfen

Hier ein paar Tipps:

- Die Messerklinge sollte regelmäßig mit dem Wetzstahl oder einem feinen Schleifstein abgezogen werden. Dadurch erhöht sich die Standzeit der Schneide. Das Messer bleibt länger scharf.
- Beim Nachschleifen der Klingen darauf achten, dass nach dem Vorschleiff die Oberfläche mit einem sehr feinen Schleifband oder mit einer Filzscheibe wieder verfeinert wird.
- Schleifen Sie Ihre Messer auf einem Schleifstein mit viel Wasser – es verhindert, dass der Stahl zu heiß wird und so an Schnittkraft verliert. Beim Bandschleifapparat darauf achten, dass der Stahl nicht zu heiß wird.
- Der Schleifstein muss rund laufen, das garantiert einen gleichmäßigen Schliff und ein optimales Klingenprofil.
- Beim Nachschleifen darauf achten, dass nach dem Vorschleiff die Oberfläche mit einem sehr feinen Schleifband oder mit einer Filzscheibe wieder verfeinert wird.
- Den beim Schleifen entstandenen Faden auf einem Handabziehstein vorsichtig abziehen. Ziehen Sie mehr ab, ist die Klinge sofort wieder stumpf.