



Preussisches Zollhaus 1821
Handmade Knives ~ Bendorf ~ Germany

Gebrauchsanweisung und Schärfanleitung für Messer aus dem Preussischen Zollhaus

Schneiden

Für das Schneiden von Schnittgut dürfen nur Hartholz-Schneidebretter (Buche, Bambus, Eiche, Esche o.ä.) verwendet werden. Kunststoff-Schneidebretter aus weichem Delrin (Nylon) dürfen ebenfalls verwendet werden.

Schneidunterlagen aus Glas, Keramik und Metall sind völlig ungeeignet und zerstören die feine, hochpolierte Schneide der Klinge.

Reinigung nach Gebrauch

Die Kochmesser aus dem Preussischen Zollhaus dürfen auf keinen Fall in der Spülmaschine gereinigt werden. Dies würde den Griff der Messer zerstören und die Schneide stumpf machen. In der Regel genügt es, die Messer nach Gebrauch mit einem Tropfen Spülmittel auf der Spülbürste und warmen Wasser zu reinigen, anschließend mit dem Geschirrhandtuch abzutrocknen. Nach dem Trocknen ist es ratsam, die Klinge des Messers bei längerem Nichtgebrauch mit einem Tropfen säurefreiem Öl (Karmelien- oder Jojobaöl) dünn einzureiben.

Schärfen der Klinge

Die Klinge darf auf keinen Fall mit einem Wetzstab aus Stahl oder Keramik geschärft werden. Die Schärfe der Klinge entsteht bei Messern aus dem Preussischen Zollhaus dadurch, dass die eigentliche Schneide poliert und nicht gewetzt ist. Wenn man Schneiden von herkömmlichen Messern mit den Schneiden aus dem Messer aus dem Preussischen Zollhaus unter dem Mikroskop vergleichen würde, könnte man feststellen, dass bei herkömmlichen Messern eine leichte Sägezahn-Struktur vorhanden ist, die Schneide aus dem Messer aus dem Preussischen Zollhaus jedoch nahezu glatt poliert sind. Daher dürfen Messer aus dem Preussischen Zollhaus ausschließlich mit einem Streichriemen aus Leder mit einer hochfeinen Schleifpaste nachgeschärft (abgezogen) werden.

Dazu legt man den Streichriemen flach auf einen Untergrund und beginnt die Schneide mit einem Anstellwinkel von ca. 18° und in einem Winkel von ca. 45° zur Längsseite des Streichriemens ohne Druck abziehen. Die graue Diamantschleifpaste poliert dabei die Schneide nach. Dies wiederholt man ca. 3-4 mal pro Seite.



Sollte die Schneide jedoch sehr stumpf und mit dem Streichriemen nicht mehr nachschärfbar sein, so sollte man die Schneide mit einem Japanischen Wasserstein nachschärfen. Anleitungen dazu gibt es im Internet. Sollte die Schneide Materialausbrüche zeigen, so werden die Schneiden der Messer aus dem Preussischen Zollhaus kostenlos von uns wieder aufgebaut. Diese Serviceleistung kann aber nur erfolgen, wenn das Messer in der Originalschachtel zu uns eingeschickt wird.

Aufbewahrung des Messers

Hierfür eignen sich am besten stehende oder liegende Messerblocks aus Holz.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Gebrauch unserer Messer.