



Produktinformation

Vielzweckmesser Stahl geschmiedet

Bestell-Nr. 88148

Kohlenstoffstahl besitzt im Gegensatz zu Edelstahl keine Legierungselemente wie Nickel oder Chrom, die vor Korrosion schützen.

Der Vorteil des Kohlenstoffstahls gegenüber Edelstahl ist die lange Standzeit des Materials, d.h. eine Klinge aus Kohlenstoffstahl hält die Schärfe deutlich länger und muß seltener geschärft werden. Sie kann außerdem schärfer geschliffen werden, da das Gefüge feinkörniger als es bei Edelstählen ist.

Ein Messer aus Kohlenstoffstahl verlangt wegen der Korrosionsanfälligkeit des Materials eine besondere Pflege:

- Reinigen Sie das Messer vor der ersten Benutzung, um produktionsbedingte Rückstände (das Messer ist ölgehärtet) zu beseitigen.
- Geben Sie das Messer niemals in die Spülmaschine. Die Klinge würde rosten. Sollte sich doch einmal Rost gebildet haben, entfernen Sie ihn mit Scheuermitteln, Stahlwolle, feinem Schleifpapier oder Wiener Kalk. Achten Sie darauf, daß die Schneide dabei nicht beschädigt wird.
- Halten Sie die Klinge sauber und trocken und schützen Sie sie durch Einfetten mit etwas Salatöl vor Flugrost.

Stahl reagiert auf Säuren und Laugen. In Lebensmitteln enthaltene Säure kann unterschiedliche Farbschattierungen auf der Klinge hervorrufen. Flecken dieser Art sind gesundheitlich unbedenklich und schaden dem Stahl nicht.

MANUFACTUM.