



Windmühlenmesser

Messer mit „Solinger Dünnschliff“ - Anwendungshinweise

Die Klinge Ihres Messers ist sehr fein und dünn im „Solinger Dünnschliff“ ausgeschliffen und von Hand „fein-, oder „blaugepließtet“. Messer, die in dieser traditionellen Weise geschliffen sind, haben eine lange Lebensdauer, wenn man sie richtig behandelt.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zum richtigen Umgang, damit Sie lange Freude an diesem Messer haben:

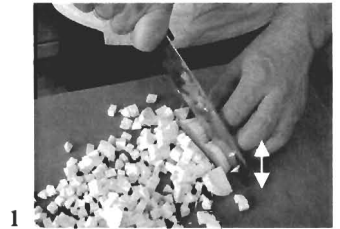
1.
Schneiden Sie mit dem Messer grundsätzlich in geraden Schnitten. Machen Sie keine abknickenden Bewegungen, um das Schneidgut von der Klinge abfallen zu lassen. Es löst sich sowieso von selbst, wenn Sie einfach weiter schneiden. Auf Dauer könnten sonst micro-kleine Ausfransungen an der Schneide vorkommen, die man dann fachmännisch ausschleifen muss.

2. und 3.
Machen Sie keine Hebel- oder Drehbewegungen während des Schneidens, insbesondere dann nicht, wenn sich die Klinge in einem harten Schneidgut wie einer Schwarte oder einem Kohlstrunk festgesetzt hat. Einfach nur langsam ganz gerade herausziehen, da die Klinge sonst an der Schneide ausbrechen kann! Auch Hacken ist nicht zu empfehlen. Schneiden Sie **auf keinen Fall** tief gefrorene Lebensmittel! Sie sind zu hart. Hierfür ist die Klinge nicht ausgelegt und Ausbrüche an der Schneide wären die Folge. Hierzu ist ein elektrisches Sägemesser oder ein Hackmesser besser geeignet.

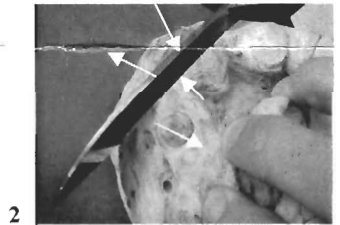
4.
Wenn Sie schneiden und das Schneidgut vom Brett schieben wollen, benutzen Sie den Rücken des Messers. Möglichst nicht mit der Schneide wegschieben! Die Querbewegung lässt die Klinge vorzeitig stumpf werden (dies trifft übrigens für alle Messer zu!).

5.
Benutzen Sie Schneidbretter mit weicher Oberfläche. Weiche Kunststoffe, Kirschholz, Birken- oder Fichtenholz sind gut geeignet. Bretter aus Glas, Marmor, Bambus- oder Eukalyptusholz sind in jedem Fall zu hart. Sie verursachen ein schnelles Stumpfwerden der Klingen. Die Eignung einer Schneidunterlage ist ganz leicht daran zu erkennen, ob das Messer deutliche Schnitte darin hinterlässt. Kann man die Schnitte sehen, ist das Brett weich genug und die Schneide wird automatisch geschont.

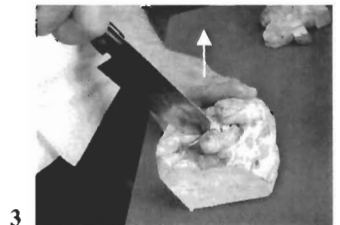
6.
Schärfen Sie das Messer mit nur wenigen Strichen auf einem Wetzstahl, einem Keramik-Wetzstab oder einer Porzellan-Schärfbank. Es genügen 2 bis 3 Striche auf jeder Seite, um es wieder scharf zu machen. Bitte keinesfalls häufiger darüber ziehen, das würde die Klinge vorzeitig stumpf machen, da die feine Schneidenkante zu sehr abgetragen würde. Setzen Sie auch keine marktüblichen mechanischen Schärfgeräte ein. Sie sind für unsere dünn geschliffenen Messer nicht geeignet, da sie meist etwas oberhalb der Schneide schleifen, die Klinge ausdünnen und damit Ausbrüche vorprogrammieren.



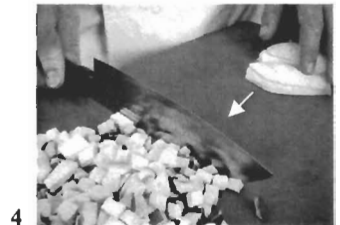
1



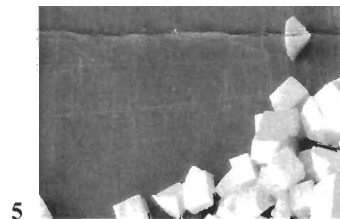
2



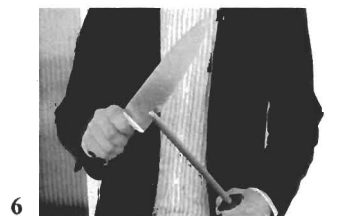
3



4



5



6