



Reinhard Müller
Pfannestiel 14
D-91126 Schwabach
Telefon 09122/75418
Telefax 09122/62036

E-Mail: R.Mueller.RAM@t-online.de
www.mueller-messer.de

Den 10.9.2009

Empfehlungen zum Umgang mit Chefkochmesser „MSP“ Müller Super Professional aus CPM420V mit Griff aus Edelholz

Damit Sie lange Freude an Ihrem Kochmesser aus Stahl CPM420V haben, sollten Sie einige wichtige Grundregeln beim Gebrauch desselben beachten:

Dieses hochwertige Messer darf keinesfalls in der Spülmaschine gereinigt werden. Die dort herrschenden Temperaturen und die Luftfeuchtigkeit als Dampf sind auf jeden Fall schädlich für die Griffmaterialien, die verwendeten Klebstoffe und den Stahl der Klinge. Lassen Sie das Messer nicht in der feuchten Spüle liegen. Einfach per Hand direkt nach Gebrauch mit etwas Spülmittel und einem weichen Tuch abwaschen und danach abtrocknen. Bitte keinen Akopatz- oder ähnlichen Reinigungsschwamm benutzen, da die gepliestete Klinge sonst verkratzt werden kann.

Als Schneidunterlage sollten Sie immer weiche Unterlagen wie Holz oder Kunststoff benutzen. Marmor-, Stein-, Glas- oder Metallunterlagen bitte keinesfalls verwenden.

Küchenmesser sind scharfe Schneidmesser und nicht zum Hacken von Knochen, Gefrorenem o.ä. geeignet.

Verwenden Sie das Messer nie als Schraubenzieher, Hebelwerkzeug oder ähnliches. Für diese "niedrigen Arbeiten" sollten die dafür vorgesehenen Werkzeuge zum Einsatz kommen.

Wenn Sie diese Hinweise beherzigen, dann werden Sie lange Freude an Ihrem Küchenmesser haben.

Dies gilt im Übrigen auch für alle handgefertigten Messer.

Die Schnitthaltigkeit des CPM420V ist hervorragend und wird z.Zt. von keinem anderen Messerstahl erreicht. Jedoch sollten Sie das Messer nicht zu stumpf werden lassen und zwischendurch nachschärfen. Ich empfehle dafür diamantbesetzte Schleiffeilen der Firma Dianova aus Schweden, jeweils mit Körnung mittel und fein. Ich selbst verwende diese Geräte bereits seit rund 15 Jahren sehr erfolgreich in meiner Werkstatt. Sie können diese Schärfgeräte bei mir ab € 22,15 per Stück beziehen. Der Schärfwinkel sollte ca. 22° betragen.

Wenn Sie sich das Nachschärfen nicht zutrauen, übernehme ich diese Arbeit gerne für Sie zum Preis von € 18,- plus Versandkosten.

Den Holzgriff Ihres Messers sollten Sie von Zeit zu Zeit einfach mit einem guten Olivenöl leicht einölen.

Und nun wünsche ich Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem Kochmesser.

Mit freundlichen Grüßen

R. Müller