



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 27.12.2016

## Empfehlungen zum Umgang mit Taschenmesser MSP-Backlock Jäger Müller Super Professional aus CPMS90V

Lieber Messerfan,

damit Sie lange Freude an Ihrem Taschenmesser aus Stahl CPMS90V haben, sollten Sie einige wichtige Grundregeln beim Gebrauch desselben beachten:

Verwenden Sie das Messer nie als Schraubendreher, Hebelwerkzeug oder ähnliches. Für diese "niedrigen Arbeiten" sollten Sie z.B. ein Schweizer Offiziersmesser oder Multifunktionswerkzeug bei sich führen, das über die entsprechenden Werkzeuge verfügt. Das Messer nie in die Erde stecken! Stecken Sie das Messer nicht nass in ein Behältnis wie Gürteltui, oder Stecketui. Die Klinge könnte trotz ihres 14%-igen Chromgehaltes darunter leiden und Flecken bekommen.

### Reinigung des Taschenmessers.

Ein Zerlegen des Messers ist nicht nötig und sollte nur in Ausnahmefällen erfolgen.

Das Messer mit warmen Wasser und etwas Spülmittel abspülen. Bitte nur einen weichen Lappen, keinen Akopatz- oder ähnlichen Reinigungsschwamm verwenden, da sonst die mattierte Klingeoberfläche und die Beschalung verkratzt werden können. Achtung, wenn Ihr Backlock Holzgriffschalen hat, dann diese dem Wasser nur sehr kurz aussetzen und danach gut abtrocknen. Anschließend wenn sie trocken sind, kann man sie mit etwas Olivenöl behandeln. Griffschalen aus G10 bedürfen keiner weiteren Pflege. Bei starker Verschmutzung kann man sie mit einer weichen Wurzelbürste und etwas Spülmittel reinigen.

Für die Reinigung des Griffinnenbereiches haben sich Pfeifenputzer bestens bewährt. Mit dem Pfeifenputzer innen an den Platinen und der Klinge wurzel entlang wischen, fertig.

Die Klinge achse und den Arretierungshebel sollten Sie ab und zu leicht einölen, damit alles reibungslos läuft. Sie können die Klinge achse bei Bedarf mit einem Innensechskant-Schraubendreher Größe 2,0 mm einstellen bzw. nachjustieren. Dieselbe Schlüsselgröße wird für die Schrauben der Griffbefestigung benötigt. Achtung, bei Holzgriffschalen dürfen die Schrauben keinesfalls zu fest angezogen werden, weil es sonst zu Beschädigungen der Griffschalen kommen könnte. Der Winkelschraubendreher ist im Shop als Zubehör erhältlich. (Bestell-Nr. JGB-ISS)

Bitte schneiden Sie mit dem Messer nicht auf Porzellantellern, dadurch kann die Schneide sehr schnell beschädigt werden, sondern verwenden Sie ein Holz- oder Plastikbrett als Schneidunterlage.

Die Schnitthaltigkeit des CPM420V ist hervorragend und wird meines Erachtens z.Zt. von keinem anderen Messerstahl erreicht. Jedoch **sollten Sie das Messer** nicht zu stumpf werden lassen und **zwischendurch nachschärfen. Ich empfehle dafür diamantbesetzte Schärfgeräte der Firma Dianova aus Schweden, oder der Firma DMT aus USA. Ich selbst verwende sie schon seit Jahren täglich sehr erfolgreich in meiner Werkstatt.** Die Schärfgeräte sind in meinem Shop erhältlich, siehe auch beiliegenden Flyer. Der Schärfwinkel sollte ca. 22° betragen.

Wenn Sie das Nachschärfen nicht selbst vornehmen wollen, dann übernehme ich diese Arbeit gerne für Sie. Die Kosten für den Schärfservice betragen € 18,- zzgl. Versandkosten.

Gehen Sie damit nicht zum Bekannten um die Ecke. Viele Messer sind durch unsachgemäße Schärfungsversuche beschädigt worden.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß und Freude beim Gebrauch Ihres Taschenmessers.

Mit freundlichen Grüßen

R. Müller