

Lieber Kunde,

So wie Sie von Ihrem edlen Messer etwas „Besonderes“ erwarten, so erwartet Ihr Messer von Ihnen auch eine „besondere“ Pflege und Aufmerksamkeit. Wird ihm diese zugestanden und entgegengebracht, bedankt es sich bei seinem Besitzer als zuverlässiges Werkzeug mit langer Lebensdauer.

Benutzen Sie Ihr Messer bitte nur zum Schneiden. Die sehr scharfe und harte Klinge besitzt zwar eine gewisse Elastizität, jedoch würde zweckentfremdeter Einsatz, z.B. als Hebel, das Messer beschädigen oder zerstören. Schneiden Sie niemals auf harten Unterlagen wie **Metall, Porzellan oder Glas**.

Keinesfalls gehört Ihr Messer in die **Spülmaschine oder ins Spülwasser!** Reinigen Sie Ihr Messer nach der Benutzung bitte per Hand mit warmen Wasser und trocknen Sie es danach sorgfältig mit einem Tuch ab. Anschließend geben Sie ein paar Tropfen **Kamelienöl** oder ähnliches, säurefreies Öl, auf einen Lappen und reiben Sie sowohl die Klinge als auch den Griff damit ein. Ein dünner Film reicht völlig aus, um das Messer vor Rost zu schützen. Durch steten Gebrauch dunkelt die Klinge (Damaststahl) nach einiger Zeit etwas nach und bekommt eine leichte Patina. Dieser Effekt ist völlig normal, ja sogar gewollt, denn er stellt einen zusätzlichen Schutz vor Rost dar und gibt dem Messer seine individuelle Note.

Korrosionsschutz:

Das mitgelieferte dünnflüssige Öl aus dem Samen des Kamelienbaums ist säurefrei, nicht verharzend und somit das ideale Rostschutzmittel für Messerklingen. Rein pflanzlich und lebensmittelecht eignet es sich hervorragend für das Konservieren von Messern aus Kohlenstoffstahl.

Holzschutz:

Das niedrigviskose Öl zieht rasch in das Holz ein und schützt vor Nässe, Verschmutzung und UV-Strahlung. Klar und nicht verfärbend, bringt es die Maserung zur Geltung. Es härtet nicht aus.

Viel Freude und freundliche Grüße

Karl Harkam

