



Nutzungs- und Pflegehinweise: Damast Stahl (mehrlagiger Stahl) VG10 ca. 60HRC hartes Kernmaterial



Der Stahl:

Die sehr scharfe Schneide aus einem hochlegierten Kohlenstoffstahl (VG 10) ist eisgehärtet (ca. 59 -61 HRC Rockwell).

Auf beiden Außenseiten ist ein rostbeständiger und flexibler Damast Stahl mit jeweils 32 Lagen aufgebracht. Diese Außenlagen schützen das Messer vor Bruch und Korrosion. Zählt man die Lagen beider Außenseiten und das Kernmaterial zusammen, so besteht die Klinge aus 65 Lagen.

Durch das Schleifen der Klinge werden die Lagen in Längs- und Querrichtung unterschiedlich durchtrennt und erhalten so ein individuelles Erscheinungsbild. Die optische Brillanz der baumringähnlichen Struktur gibt dem Messer in Kombination mit dem ergonomisch geformten Edelstahlgriff ein Höchstmaß an Ästhetik.



Achtung!

Das Schneiden auf Glas oder Granit macht das Messer schneller stumpf!

Das Damast Messer ist nicht spülmaschinengeeignet!

Die Pflege:

Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch unter heißem, fließendem Wasser mit Zusatz von einem Reiniger gut ab. Anschließend mit einem Tuch trocknen. Dadurch erhalten Sie die Schärfe und ein gutes Erscheinungsbild über Jahre.

Das Schärfen:

Sollte Ihr Damast Messer nicht mehr die gewünschte Schärfe haben, können Sie diese mit einem keramisch gebundenen Schleifmittel (Wasserstein, Keramikwetzstab usw.) wiedererlangen.