

Produktinformation für Messer mit einer Klinge aus Kohlenstoffstahl

Kohlenstoffstahl besitzt im Gegensatz zu Edelstahl keine Legierungselemente wie Nickel oder Chrom, die vor Korrosion schützen. Der Vorteil des Kohlenstoffstahls gegenüber Edelstahl ist die lange Standzeit des Materials, d.h. eine Klinge aus Kohlenstoffstahl hält die Schärfe deutlich länger und muß seltener geschärft werden.

Ein Messer aus Kohlenstoffstahl verlangt wegen der Korrosionsanfälligkeit des Materials eine besondere Pflege.

- Spülen Sie das Messer immer sofort nach Gebrauch von Hand.
- Geben Sie das Messer niemals in die Spülmaschine. Die Klinge würde rosten und das Holzheft aufquellen. Sollte sich doch einmal Rost gebildet haben, entfernen Sie ihn mit Scheuermitteln, Stahlwolle, feinem Schleifpapier oder Wiener Kalk. Achten Sie darauf, daß die Schneide dabei nicht beschädigt wird.
- Schützen Sie die Klinge vor Flugrost, indem Sie sie mit etwas Salatöl einfetten.
- Pflegen Sie auch das Holzheft von Zeit zu Zeit mit etwas Salatöl oder Holzwachs. Lassen Sie das Pflegemittel einziehen und reiben Sie dann mit einem weichen Tuch nach.

Stahl reagiert auf Säuren und Laugen. In Lebensmitteln enthaltene Säure kann unterschiedliche Farbschattierungen auf der Klinge hervorrufen. Flecken dieser Art sind gesundheitlich unbedenklich und schaden dem Stahl nicht.

MANUFACTUM.

Hiberniastr. 5 · 45731 Waltrop · Tel. 02309/939050 · Fax 02309/939800
www.manufactum.de · info@manufactum.de
Postanschrift: Manufactum · 45729 Waltrop