



Hinweise zu Pflege und Erhalt Ihres Messers

Ihr Messer wurde von Wieland, dem Schmied fachgerecht und mit großer Sorgfalt aus traditionellem Kohlenstoff- oder niedriglegiertem Werkzeugstahl handgeschmiedet.

Diese Stähle ermöglichen harte und fein ausgeschliffene Schneiden bei guter Elastizität und Schnitthaltigkeit, dazu leichte Nachschärfbarkeit.

Da sie nicht rostfrei sind – was nicht bedeutet, dass sie gleich rosten – kann sich mit der Zeit eine graue Patina bilden. Diese ist unbedenklich, sie schützt sogar vor Rost. Mit einem Lappen und feiner Metallpolitur kann sie aber leicht entfernt werden.

Damit Sie lange Freude an Ihrem Messer haben, beachten Sie bitte folgende Tipps:

- Lassen Sie Ihr Messer nicht nass liegen, wischen Sie es sobald als möglich trocken. Anschließend ein paar Tropfen Öl (Waffen-, Kamelienöl o.ä.) auf der Klinge verteilen.
- Lagern Sie das Messer nicht in der Lederscheide, denn Gerbsäure kann das Finish angreifen und die Schärfe mindern.
- Ziehen Sie das Messer lieber öfter ab, als es erst dann nachzuschleifen, wenn es stumpf geworden ist.
- Die Messergriffe bestehen aus natürlichen Materialien – es ist normal, dass diese bei Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen etwas "arbeiten". Deshalb halten Sie das Messer trocken und lassen es nicht an zu heißen Stellen liegen.
- Auch Elfenbein und Horn können austrocknen und Risse bilden, daher sollten Sie den Griff etwa alle drei Monate mit Leinöl einreiben und nach ein paar Minuten Einwirkzeit wieder abwischen.
- Benutzen Sie dieses Messer bitte nur für den Zweck, zu dem es gebaut wurde – zum Schneiden!
Zum Bäumefällen und Hebeln gibt es sinnvollere Werkzeuge – Äxte oder Brecheisen... ;-)

So behandelt wird Ihnen Ihr Messer ein Leben lang Freude bereiten und gute Dienste leisten!

Es grüßt Sie herzlich
Ihr Gerhard Wieland

Wieland, der Schmied
Gerhard Wieland
Arnoldstr. 8
95445 Bayreuth
Tel 0921 - 30222
gerhard@wieland-der-schmied.de
www.wieland-der-schmied.de