

## Wundmesser

Die Klinge genauso auf die Hand eingescchliffen hat. Wie ein guter Tintenföller die Handschneide nutzt, so stellt die Klinge einen man das Messer einige Monate in der täglichen Arbeit benutzt hat, wird man feststellen, daß sich Urbrügeln, wenn man das Messer wieder auf die Art zu schmeiden em.

die Klinge mit Wiener Kalk oder etwas Schuemrich und einem groben Schwamm wider aufheilen. Sie behält dann einen grauen Glanz.

die Klinge mit Funktions des Messers überhaupt nicht. Solche die Verarbeitung zu sehr stören, kann man ungefährlich und schadet der Klinge des Messers überhaupt nicht. Das ist völlig ungern gesagt zu sehr streuen, kann man Im Laufe der Zeit wird sich die Klinge dunkel verfärben. Es bildet sich die „Patina“, der Arbeiter. Das ist völliglassen.

hierfür unsrer „Macadamiaumb-Zitronenöl“. Es zieht gut ein und schützt das Holz. Am besten über Nacht einwirken nach unten Ziegen und gut trocknen. Der Griff sollte von Zeit zu Zeit geölt werden. Wir empfehlen lange Zeit im Spülwascher liegen. Klinge und Griff sollen nach Gebrauch, unter fließendem Wasser mit der Klinge abwaschen.

Die Pflege unsrer Windmühlenmesser ist ganz einfach. Das Wichtigste: Sie dürfen nicht in die Spülmaschine oder

## Die Pflege – niemals in die Spülmaschine

Als einzige Messermaufatur haben wir an dieser Radionetteinen Schleifkasten festgehalten.

besondere Schäfte und Schmiedekräfte. Achtsung, zum Nachschärfen nur 2-3 mal über einem Weitzstahl ziehen, des „Sollinger Dünnschiffes“, sonstisch und sehr schlank zu. Die Vorstufe dieses Schiffes zeigt sich in der Klinge „Windmühlenmesser“ von Hand geschliffen. Im Gegensatz zu den meisten Messern von heute läuft die Schleifgeometrie „Windmühlenmesser“ wird seit jetzt auf eine ganz besondere Art nach dem Prinzip des „Sollinger jedes Windmühlenmesser noch wichtiger ist der Schleif der Klinge. Aber nicht der Stahl allein sorgt für die hohe Schärfe unsrer Messer. Noch wichtiger ist der Schleif der Klinge,

## Sollinger Dünnschiff

Messer aus Kohlenstoff- oder Carbonstahl sind wesentlich schärfer als Messer aus rostfreiem Edelstahl und vor allem: sie belieben sehaft. Der Carbonstahl ist einfach härter als der rostfreie Stahl und deshalb für Messer viel besser geeignet. Bei ständigem Gebrauch nutzen sich beide Klingenteile gleichmäßig ab. Die Klinge wird kleiner und schmäler, aber sie behält ihren spitzeren Schneidewinkel und wird nicht stumpf.

## Carbonstahl

„Vogelschmaube!“; Die gebücklichsten Klingenformen unsrer Gemüsemesser sind der „Wattenspitze“, der „Mittelspitze“ und der „Überzeugung“: „Gute Messer sind von Hand gemacht“. Dies bedeutet konkret für uns Festhalten an dem Form, Materialbeschaffenheit und die Schleifechnik sind aber immer gleich geblieben und natürlich nach Japan. Example verkaufte worden und zwar nach Deutschland, Benelux, Frankreich und in der letzten Zeit auch nach Gemüsemesser gehörten dazu. Von den Windmühlen - „Zoppken“, sind im Laufe der Jahrzehnte einige Millioen Es gibt nur wenige Produkte, die heute noch genau so hergestellt werden, wie vor hundert Jahren. Unsere

Form, Materialbeschaffenheit und die Schleifechnik sind aber immer gleich geblieben und natürlich nach Japan, Materialbeschaffenheit und die Schleifechnik sind aber immer gleich geblieben und natürlich nach Form, Materialbeschaffenheit und die Schleifechnik sind aber immer gleich geblieben und natürlich nach Japan. Beispiel verkaufte worden und zwar nach Deutschland, Benelux, Frankreich und in der letzten Zeit auch nach Gemüsemesser gehörten dazu. Von den Windmühlen - „Zoppken“, sind im Laufe der Jahrzehnte einige Millioen

## Gemüsemesser der Windmühle



## Das nicht-rostende Carbonstahl-Gemüsemesser

