

Großes Universalküchenmesser „LIGNUM HRC 60“



Nun gibt es auch ein großes Universalküchenmesser aus Carbonstahl mit der Härte HRC 60. Fein ausbalanciert geht das breite Klingenblatt mühelos durch Gemüse, Fisch oder Fleisch. Die Klinge besteht aus einem außergewöhnlich hochqualitativen nicht rostfreien Stahl mit einem Gehalt von ca. 1% Kohlenstoff. Dadurch erzielen wir bei diesem Messer die weitaus höhere Härte von 60 HRC (Rockwell-Härtegrad) gegenüber ca. 57/58 HRC bei unseren gängigen Carbonstahl-Messern. Diese Härte gibt der Klinge eine längere Schärfe und Schnittfähigkeit. Ebenso hält die Schärfe länger. Sie ist sehr fein und dünn im „Solinger Dünnschliff“ ausgeschliffen und von Hand „blaugepflichtet“.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zum richtigen Umgang mit Messern der Härte HRC 60 mit im „Solinger Dünnschliff“ geschliffenen Klingen:

1. Schneiden Sie mit den Messern grundsätzlich in geraden Schritten. Machen Sie keine abknickenden Bewegungen, um das Schneidgut von der Klinge abfallen zu lassen. Wenn Sie dies zu oft machen, wird das Messer schneller stumpf.

2. und 3. Machen Sie keine Hebel- oder Drehbewegungen während des Schneidens, insbesondere dann nicht, wenn sich die Klinge in einem harten Schneidgut wie einer Schwarte oder einem Kohlstunk festgesetzt hat. Einfach nur ganz gerade herausziehen, da die Klinge sonst an der Schneide ausbrechen kann! **Haken oder gefrorene Lebensmittel sind absolut tabu!** Sie sind zu hart. Hierfür ist die Klinge nicht ausgelegt und Ausbrüche an der Schneide wären die Folge. Hierzu ist ein elektrisches Sägemesser oder ein Hackmesser besser geeignet.

4. Wenn Sie geschnitten haben und das Schneidgut vom Brett schieben wollen, benutzen Sie den Rücken des Messers. Möglichst nicht mit der Schneide weschleiben. Die Querbewegung lässt die Klinge vorzeitig stumpf werden (dies trifft übrigens für alle Messer zu!).

5. Benutzen Sie Schneidbretter mit weicher Oberfläche, wie z.B. unsere Kirschholzbretter oder die Soft-Manatita. Weiche Kunststoffe, Kirschholz, Birken- oder Fichtenholz sind gut geeignet. Bretter aus Glas, Marmor, Bambus- oder Eukalyptusholz sind überhaupt nicht zu empfehlen. Sie verursachen ein schnelles Stumpfwerden der Klingen. Die Eignung einer Schneidunterlage ist ganz leicht daran zu erkennen, ob das Messer deutliche Schritte darin hinterlässt. Kann man die Schritte sehen, ist das Brett weich genug und die Schneide wird automatisch geschont.

Der Griff ist handgefertigt aus hochwertigem Pflaumenholz, von Meisterhand feingeschliffen, poliert und geölt. Dieses Messer gehört keinesfalls in die Spülmaschine oder längere Zeit ins Abwaschwasser. Es würde dem feinen Holzgriff und auch der Klinge schaden.

Das Schärfen

Schärfen Sie das Messer mit nur wenigen Strichen auf einem Wetzstahl, einem Keramik-Wetzstab oder einer Porzellan-Schärfbank. Es genügen 2 bis 3 Striche auf jeder Seite, um es wieder scharf zu machen. Bitte keinesfalls häufiger ziehen, das würde die Klinge vorzeitig stumpf machen, da die feine Schneidkante zu sehr abgetragen würde. Setzen Sie auch keine marktüblichen mechanischen Schärfgeräte ein. Sie sind für unsere dünn geschliffenen Messer nicht geeignet, da sie meist etwas oberhalb der Schneide schleifen, die Klinge ausdünnen und damit Ausbrüche vorprogrammierten

