



Wir gratulieren dir!

Du hast dir mit Schweiß eigenhändig ein wunderschönes Messer gebaut – ein absolut individuelles Unikat, dass dir mit etwas Pflege Jahrzehnte lang Freude machen wird.

Da dein Messer “nur” geölt bzw. gewachst ist, braucht es etwas mehr Pflege als ein Messer mit lackiertem Griff. Durch Öl, Schweiß und Staub entwickelt es die Patina eines langen Tourenlebens....und wird Jahr für Jahr immer schöner!

Pflege

Öle dein Messer regelmäßig mit hochwertigem Öl – dies können z.B. Olivenöl, Leinöl, Bodenpflegeöl, Leinölfirnis o.ä. sein. Im Internet gibt es unzählige Seiten mit Tips.....daraus können spannende



Lesenachmittage und eigene, neue (Messer)Bauprojekte entstehen.....Vorsicht –hier lauert echtes Suchtpotential am Wegesrand.....:-).Halte dein Messer trocken- alle Materialien arbeiten mit der Luftfeuchtigkeit und der Umgebungswärme. Lass dein Messer nicht stundenlang in der brütenden Mittagshitze oder hinter der Windschutzscheibe im Auto liegen- das Material erwärmt und dehnt sich. Holz und Horn arbeiten ein Leben lang. Zu viel Hitze lässt das natürliche Material reißen.

Lasse das Öl einziehen und wiederhole den Vorgang mehrfach, bis das Öl auf der Oberfläche stehen bleibt. Poliere mit kräftigem Druck und ausdauernd nach, bis die Oberfläche seidig matt glänzt. Holz, Horn, Leder, Birkenrinde, Metall vertragen diese Behandlung absolut problemlos. Immer

wieder wirst du dabei erleben, wie dein Messe unter deinen Händen erneut zu neuem Leben erwacht...

(Achtung! Bei manchen Ölsorten kann sich der benutzte Lappen unter bestimmten Umständen bei unsachgemäßer Entsorgung selbst entzünden- bitte beachte daher genau die Hinweise des Herstellers. Besonders bei Leinölprodukten/ Bödenölen !. Olivenöl ist diesbezüglich absolut unbedenklich. Es wird nicht ranzig, riecht und klebt nicht. Es ist allerdings nicht dauerhaft beständig.

❖ Klinge

Die Klinge nutzt sich stetig ab- bei Lieferung hat sie einen Grundschliff, der mit etwas Pflege sehr lange erhalten bleibt. Verdorbene Grundschliffe machen später viel (Schleif)Arbeit!

Bitte beachte:

- ❖ Mit hochwertigen Messer NIE auf Keramik, Glas, Metall schneiden, NIEMALS damit graben.



TREKK`N Guide

Die OutdoorProfis



www.trekk-n-guide.eu info@trekk-n-guide.eu Inh. Christoph Marezek
Ettlingerstraße 17 68239 Mannheim mob. 0172 3061472

- ❖ „Bearbeite“ dein Messer nie mit anderen (insbesondere Metall)schlagwerkzeugen z.B. zum Holzspalten.
- ❖ Nach dem Gebrauch kurz abziehen, vor längerer Lagerung leicht ölen.
- ❖ Säubere dein Messer NIE in der Geschirrspülmaschine- abwischen reicht meist aus.
- ❖ Säure-/Schimmelpilzhaltige Materialien mit Wasser zeitnah abspülen und abtrocknen.
- ❖ Flugrost mit etwas Öl behandeln und durch kräftiges Reiben entfernen.
- ❖ Bei polierten Klingen ist meist weniger Oberflächenbehandlung notwendig- Kratzer sind allerdings schwer wegpolierbar.
- ❖ Nicht rostfreie Kohlenstoffklingen dunkeln immer nach. Die Qualität bleibt absolut erhalten!!
- ❖ Verzünderte Kohlenstoffstahlklingen verlieren mit der Zeit etwas von der tiefschwarzen Zunderschicht und erhalten eine matte, metallischere Oberfläche.

Kappen, Hülsen, Metallabschlüsse

Behandele diese wie die Klinge- auch sie bilden mit der Zeit Patina.

Messerscheide

Diese braucht ebenfalls Pflege – Leder verliert durch Sonne, Wind, Reibung, Nässe wichtige Öle und Fette. Creme diese regelmäßig mit wenig, aber gutem Lederfett ein und halte so dass Leder geschmeidig. Bei häufig gebrauchten Messer empfiehlt sich die zusätzliche Behandlung mit Stiefelwachs. Es schützt bei regelmäßigem Gebrauch gut vor Nässe. Achtung- wasserdicht wird Leder nie. Lege nach einem Vollbad also sofort alles trocken!

Schleifen/Abziehen

Du brauchst keinen teuren Kurs dazu. Ein einfacher Diamantschleifer oder ein kleiner Wetzstein für die Hosentasche tun es auch. Ausreichend scharf ist dein Messer, wenn es eine Tomate ohne Druck sauber schneidet, vom Fingernagel leicht eine Locke abschaben kann oder Papier (frei gehalten) ohne Risse und Fetzen schneidet. Wenig Druck, etwas Speichel, Wasser oder Öl, kreisende oder längs der Schneide ziehende Bewegungen, wechselseitige Arbeit und etwas Übung sind das Geheimnis. Sofern du kein Samurai werden willst, kannst du dein Messer so ausreichend scharf halten- und das sollte es stets sein! Stumpfe Messer brachen viel Kraft bei der Arbeit und verletzen beim Abrutschen evtl.sehr hässlich. Auch Kinder können mit scharfen Messer meist sehr gut umgehen, wenn sie gut angeleitet werden und ein bisschen Handwerksgefühl haben...☺.

Und nun wünschen wir dir schöne Touren, stets gute Heimkehr und einen scharfen Schnitt mit deinem ganz persönlichen Reisebegleiter. Sofern du Beratung rund ums Messer wünschst, stehen wir dir gerne zur Verfügung.

**Termine für Messerbau auf der
Homepage oder per Anfrage!**

Empfehl uns weiter!

TREKK`N GUIDE
Die Outdoorprofis



Volksbank Rhein Neckar – BIC: GENODE61MA2 IBAN: DE27 6709 0000 0006 8506 18
Steuernummer 37279/33227

Es gelten unsere AGB in der jeweils gültigen Fassung

Mitglied im **Internationalen Wildnisführerverband** und im **Bergwanderführerverband Steiermark**

