



Schwedische Qualitätsmesser von Fällkniven



PURVEYOR TO HIS MAJESTY
THE KING OF SWEDEN



Fällkniven-Messer repräsentieren eine gänzlich neue Philosophie an Überlebens-Messern. Sie vereinen die Erfahrung von Generationen von Messerschmiedern mit moderner Technologie. Die handliche Größe, das gut durchdachte Design, Zuverlässigkeit, Funktionalität und der unglaublich harte Spezialstahl sind nur einige der Details, die das Messer zu einem Begleiter machen, auf den Sie sich in jeder Situation verlassen können.

Scheiden

Die Fertigung gut funktionierender Messerscheiden liegt Fällkniven besonders am Herzen, da die Scheide über die schnelle Verfügbarkeit des Messers entscheidet. Nur bei Fällkniven-Messern finden Sie ein Angebot von mehreren Scheiden für das gleiche Messermodell. In der Regel können Sie zwischen einer schönen, gut verarbeiteten Lederscheide und einer Allwetterscheide aus Kydex wählen. Die Lederscheide soll nicht eingefettet werden, sondern mit z.B. Schuhcreme behandelt werden, damit sie wasserabweisend wird.

Das Designkonzept

Hinter jedem Messer liegen Jahre harter Arbeit und Tests. Neben der eigenen Gütekontrolle werden die Fällkniven-Messer auch an der Technischen Hochschule in Lulea auf ihre Bruchfestigkeit geprüft. Sie können sich also auf diese Messer verlassen. Als einziges Unternehmen der Welt verwendet Fällkniven für die Fertigung der Messer ausschließlich exklusive Spezialstähle und stellt dadurch ein sehr hohes Qualitätsniveau sicher.

Rostabweisender Spezialstahl

VG 10 ist ein teurer, schwer zu bearbeitender Spezialstahl, der bei korrekter Härtung und Anlassung eine zähe, harte und nahezu rostfreie Klinge ergibt. Seit 2002 gibt es laminierten VG 10 Stahl (Mehrlagenstahl) - ein Stahl, der die Zähigkeit und Stärke des Laminats mit der Schärfebeständigkeit der Messerschneide verbindet. Die äußeren Schichten bestehen aus dem völlig rostfreien 420J2-Stahl, während die inneren Schichten aus VG 10 Stahl sind.

Damaszener-Stahl

Die Kunst Damaszener-Stahl herzustellen ist über tausend Jahre alt. Durch das Zusammenschmieden von Lagen verschiedener Stahlsorten erhält man eine Klinge, die nicht nur schön, sondern auch stark ist. Durch das Einbringen von Spezialstahl (VG 10) wird außerdem eine exzellente, dauerhafte Schärfe sichergestellt (DV-Serie). Das exklusive Fahrtenmesser NL5cx hat noch eine Schneide aus Pulverstahl (Cowry X) - eine exquisite Kombination aus extremer Schärfe und seltener Schönheit.

Pulverstahl

Obwohl Pulverstahl teuer und schwer zu bearbeiten ist, ist abzusehen, dass die Qualitätsmesser in der Zukunft eine Schneide aus Pulverstahl haben werden, da kein anderes Material die Schärfe so dauerhaft hält wie Pulverstahl. Folgende Messer sind mit Pulverstahl: Kochmesserserie PP, Fahrtenmesser NL5cx und U2-Klappmesser.



Schwarze Klingen

Die schwarze Teflonbeschichtung schützt die Klinge vor Korrosion und beseitigt unerwünschte Lichtreflexe. Die neue Beschichtung Ceracoat 8H (G1 Garm Fighter) ist so stark, wie man es sich nur wünschen kann. Die Oberfläche ist widerstandsfähig, bleibt allerdings nicht auf ewig haften. Man sollte daher nicht erwarten, dass die Beschichtung allen denkbaren Strapazen standhält. In

Salzwasserumgebung u.ä. empfehlen wir Messer mit Teflonbeschichtung. Wichtig: Messer mit schwarzer Klinge sind keine Lagerware. Die Lieferzeiten betragen ca. 14 Tage.

Das Schaftmaterial

Form, Härte und Material des Schafts entscheiden über die ergonomische Griffigkeit und Griffsicherheit des jeweiligen Messers. Verschleißwiderstand und Widerstandsfähigkeit gegen Chemikalien und UV-Lichteinstrahlungen machen das Messer optimal gerüstet für einen sicheren und langjährigen Gebrauch.

Garantie

Für Material- und Herstellungsfehler, das heißt, Fehler, die während der Fertigung entstehen und erst bei Gebrauch des Messers entdeckt werden, gilt eine zweijährige Garantie. Wir führen die Reparatur aus oder liefern ein neues Messer. Dies gilt jedoch nicht, wenn das Messer nicht bestimmungsgemäß verwendet wurde - ein Messer ist ein Schneidewerkzeug und nicht zum Brechen, Stemmen oder Schlagen geeignet. Verfärbungen, die durch Blut, Salzwasser oder andere korrosive Stoffe verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie, ebenso wenig abgebrochene Spitzen. Die Messerscheide ist von jeder Garantie ausgeschlossen.

Pflege

Die beste und einfachste Weise sein Messer zu pflegen, ist es sauber und trocken zu halten. Wenn es schmutzig geworden ist, spülen Sie es in warmem Wasser mit wenig Spülmittel ab und lassen sie es danach richtig trocknen. Das Messer sollte nicht eingölt oder eingefettet werden; dies ist nicht notwendig bei den modernen und rostfreien Messern von Heute. Kochmesser sollten nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, sondern von Hand gespült werden.

Halten Sie das Messer scharf!

Es ist wichtig, sein Messer richtig scharf zu halten! Ein stumpfes Messer kann abrutschen und schwere Verletzungen hervorrufen; ein scharfes Messer dagegen flösst Respekt ein und leistet gute Arbeit. Die einfachste und beste Art sein Messer zu schärfen ist, es mit einem feinen, flachen Diamantwetzstein zu wetzen.