



Fällkniven
Qualitätsmesser aus Schweden!
Messer richtig schärfen



Hoflieferant seiner Majestät des Königs von Schweden

Überzeugende Produkt-Tatsachen:

- ✓ Qualitativ hochwertige Messer aus rostabweisendem Spezialstahl VG 10
- ✓ Jahrelange Erfahrung in der Fertigung von Überlebens-, Jagd- & Funktionsmessern
- ✓ Ständige Gütekontrolle & jahrelange Tests
- ✓ Konstant hohe Klingenqualität
- ✓ Präzisionsarbeit & bestes Material
- ✓ Mehrere Scheiden für ein Messer
- ✓ Sicher & komfortabel in der Handhabung
- ✓ Abgestimmt auf die Bedürfnisse von professionellen Anwendern

Offizieller Generalimporteur:

HOFFMANN-IMPORT

Inhaber: S. Hoffmann

An der Hochstr. 1
 D-91617 Oberdachstetten

Verwaltung: 098 45-98 75-11

Fax: 098 45-98 75-35

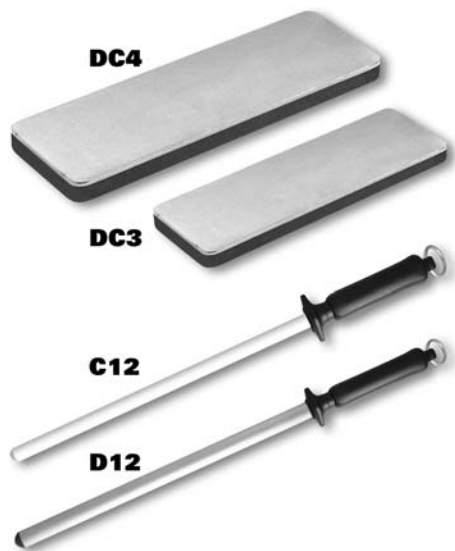
Internet: <http://www.ph-import.com>

E-Mail: info@ph-import.com

HOFFMANN
IMPORT
 Inh. S. Hoffmann

Bestell-Telefon: (0 98 45) 98 75-11 oder per Fax: (0 98 45) 98 75-35 - bitte ARTIKEL-NR. bereithalten!
Tel. Bestellannahme: Mo.-Fr. von 9.00-13.00 Uhr und 14.00-17.00 Uhr

Fällkniven Messer richtig schärfen!



Artikel-Nr.	Beschreibung	VK Euro / St.
DC3	DC3 – Wetzstein, 25 x 75 mm	17,00
DC4	DC4 – Wetzstein, 32 x 100 mm	27,00
C12	C12 – Schärfstab, 300 mm	43,00
D12	D12 – Schärfstab, 300 mm	43,00



So schärfen Sie ein Fällkniven Messer

Die Fällkniven DC-Wetzsteine sind neuentwickelte Kombinationswetzsteine, bei denen die eine Seite aus einem Diamantwetzstein (25 Mikron) und die andere Seite aus einem feinen keramischen Wetzstein besteht. Wir empfehlen eine Kombination von Diamant und Keramik, wobei der Diamantwetzstein die Keilform der Klingenschnede wieder herstellt und der keramische Wetzstein die Schneide ausgleicht, so dass sie eine dauerhafte Schärfe erhält. Der Vorteil mit diesen beiden Wetzsteintypen ist, dass sie jedem Stahl standhalten, sich nicht verformen und trocken angewendet werden können.

Feiner Schärfstahl: Artikel **D12** ist ein ovaler, feiner Diamantschärfstahl, der zum Schärfen von Küchenmessern verwendet wird. Der **C12-Stahl** ist keramisch und wird nach dem Diamantstahl verwendet, um eine haltbare Schneide zu erhalten. Wir empfehlen diese Stahlsorten, da wir wissen, dass sie bei allen Messertypen, insbesondere bei Messern mit Klingen aus Spezial- oder Pulverstahl gute Ergebnisse erzielen.

So erhalten Sie ein scharfes Messer: Durch das Abrunden der Keilform der Messerschneide wird ein Messer stumpf. Damit das Messer wieder scharf schneidet, muss das ursprüngliche Aussehen der Messerschneide wieder hergestellt werden. Mit einem Wetzstein kann dies für lange Zeit erledigt werden. Aber wenn der Winkel wieder neu geschliffen werden muss, wird dies mit Hilfe eines Schleifsteins oder eines Bandschleifgerätes erledigt; beide sind wassergekühlt.

Richtig schleifen: Legen Sie die Klinge flach auf den Wetzstein, heben Sie den Klingenrücken der Klingensstärke entsprechend an und bewegen Sie die Klinge in Kreis- oder Achterbewegungen. Oder versuchen Sie, dünne Scheiben aus dem Wetzstein "zu schneiden". Dies ist natürlich unmöglich, aber so halten Sie den richtigen Winkel und machen die richtige Bewegung. Beginnen Sie mit dem Diamantwetzstein und schließen Sie mit dem keramischen Wetzstein ab.

Der Farben-Trick: Oft ist es schwierig zu erkennen, wo genau an der Schneide der Wetzstein gewirkt hat. Aber wenn Sie folgenden Trick anwenden, wird alles viel einfacher. Färben Sie die Schneide mit einem Farbstift ein und es wird sofort viel einfacher genau zu sehen, wo Sie die Klinge geschliffen haben.

Testen Sie die Schärfe: Die beste Art die Schärfe zu prüfen ist, die Schneide nur sehr leicht über den Nagel zu ziehen. Sie spüren sofort, ob das Messer scharf ist oder nicht und es ist ungefährlich auf diese Weise die Schärfe zu prüfen.

Konvexe Schneide: Viele der Messer haben eine konvexe Schneide und es kann schwierig erscheinen, diese Art von Schneide zu schärfen. Wenn man einen diamantenen Handwetzstein benutzt und den oben genannten Farben-Trick anwendet, ist es recht einfach eine konvexe Schneide zu schärfen. Aber hier wie anderswo gilt, Übung macht den Meister.

So schärft man ein SRS15-Messer (z.B. PP-Serie)

Beginnen Sie mit einem extra feinen Diamantstahl und wetzen Sie das Messer mit gleichmäßigen, weichen Bewegungen. Zum Schluss benutzen Sie noch einen extra feinen, herkömmlichen Stahl oder mit einem feinen, keramischen Wetzstein. Streichen Sie dabei mit gleichmäßigen, nicht zu harten Bewegungen an der Klinge entlang. Sie können die Messer auch an einem weißen Arkansas-Wetzstein schärfen, wobei Öl benutzt wird. Legen Sie die Klinge flach auf den Wetzstein und heben Sie den Klingenrücken einige Millimeter an, so dass nur die Messerschneide den Wetzstein berührt. Versuchen Sie jetzt, aus dem Wetzstein eine kleine Scheibe abzuschneiden. Dies ist natürlich unmöglich, aber auf diese Art erhalten Sie den richtigen Winkel und machen die richtige Bewegung! Färben Sie die Schneide mit einem breiten Farbstift ein, falls Sie nicht sicher sind, wo der Wetzstein an der Schneide gewirkt hat.

Fällkniven – Qualitätsmesser aus Schweden

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 eingeölt 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 Diamantwetstein zu wetzen. Auf der vorherigen Seite wird erklärt, wie es gemacht wird.

Bestell-Telefon: (0 98 45) 98 75-11 oder per Fax: (0 98 45) 98 75-35 - bitte ARTIKEL-NR. bereithalten!
Tel. Bestellannahme: Mo.-Fr. von 9.00-13.00 Uhr und 14.00-17.00 Uhr