

HANDGEFERTIGTE MESSER AUS DER „SCHLÜTEREI“

Glückwunsch! Du hältst gerade dein wahrscheinlich letztes Messer in der Hand.

Die handgeschliffene Klinge aus Kohlenstoffstahl zeichnet sich durch eine hohe Schärfe und Schnitthaltigkeit aus. Zusammen mit dem Individuellen Griff, haben wir die Messer mit großer Sorgfalt hergestellt und verarbeitet.

Damit dein Messer wirklich ein Leben lang hält, bedarf es jedoch einer besonderen Pflege:

- Das Messer ist **nicht** für die Spülmaschine geeignet. Weder der Stahl noch der Griff sind für die hohen Temperaturen und scharfen Reiniger geeignet. Ein kurzes Abspülen unter klarem Wasser und das Abtrocknen mit einem Tuch reichen völlig aus. 
- Der Stahl ist **nicht** rostfrei. Es ist unvermeidlich dass sich beim normalen Gebrauch (durch Feuchtigkeit oder Säure in Lebensmitteln) kleine Flugroststellen bilden werden. Diese sind jedoch völlig unbedenklich! Sollte das Messer durch längeren Kontakt mit Wasser doch einen starken Rost angesetzt haben, lassen wir es wieder wie neu aussehen.
- Der Stahl ist sehr hart und somit spröde. Um Ausbrüche zu vermeiden sollte das Messer gesondert gelagert werden. Wir empfehlen eine von uns angefertigte Messerscheide oder ein Tuch. Eine „Sammelschublade“ mit anderem Besteck ist **nicht** geeignet.
- **Kein** Wetzstab oder handelsübliche „Messerschärfer“ benutzen. Diese abrasiven Werkzeuge schaden der Klinge. Auch ein Doppelschleifer oder ähnliche Geräte können im Sekundenbruchteil die Schärfe des Messers zu Nichte machen. Wir können dir gerne zeigen wie du dein Messer mit einem Leder selber scharf hältst.
- Sollte unser Messer doch einmal stumpf werden, kannst du es zu uns bringen oder schicken. Innerhalb weniger Stunden/Tage senden wir dir das instand gesetzte Messer zurück. Je nach Zustand der Klinge belaufen sich die Kosten auf 10 - 20 € pro Messer.
- Unser Holz wird sehr trocken verarbeitet und sorgfältig verleimt, dadurch kommt es nur äußerst selten zu Bewegungen im Holz oder den Leimfugen. Sollte sich die Klinge trotzdem mal lockern, greife das Messer stehend am Rücken und klopfe es ein paar mal mit dem hinteren Ende des Griffes auf eine Holzunterlage, dann keilt sich die Klinge im Normalfall wieder ein.
- Auch Klingenausbrüche oder gar komplett gebrochene Klingen sind **kein** Todesurteil für die Messer. Wir können in fast allen Fällen die Klingen ersetzen/reparieren.

Zufriedenheit ist uns sehr wichtig, deshalb zögere nicht uns direkt zu kontaktieren!

Wir stehen mit Pflegehinweisen, Reparaturen, Nachbestellungen von Ledern oder weiterem Zubehör aus unserer Werkstatt stets zur Verfügung.

Schlüterei

Tobi Schlüter

Langer Graben 12/13

74523 Schwäbisch Hall

0791 946 488 67

schlueterei@posteo.de