

# Pflegehinweise

**Diese Pflegehinweise sind nicht als Absolut zu verstehen.  
Es sind meine Erfahrungen die sich im Alltag bewährt haben.  
Eines ist gewiss:  
Pflege dein Messer und es wird dir lange erhalten bleiben.**

**Nutze zum Nachschleifen Wassersteine oder Diamantschleifsteine.**  
Benutze zum nachschleifen einer stumpfen Klinge (Tomatentest negativ) einen 400er Schleifstein benutzen.  
Zum Nachschleifen einer noch nicht ganz stumpfen Klinge einen 1000er Schleifstein verwenden.

**Dein Messer nie in den Geschirrspüler legen!**  
Reinige dein Messer umgehend mit Wasser und trockne es gut ab.

**Benutze als Arbeitsunterlage nur Bretter aus Holz oder Kunststoff**  
Harte Unterlagen, wie Glas und Steinplatten verkürzen die Schnitthaltigkeit oder zerstören deine Klinge.

**Wann muss ich meine Klinge schärfen.**  
Sobald du das Gefühl hast dein Messer schneidet nicht mehr so Top, muss du dein Messer mit Hilfe eines Lederbandes oder einem blanken Eisenstab abziehen.  
*Unter Abziehen versteht man das aufrichten der Klingen schneide.*

Reicht das noch nicht, dann muss du deine Klinge nachschärfen.  
Als Vereinfachung habe ich dir einen YouTube Kanal verlinkt der es schön auf den Punkt bringt.

<https://youtu.be/sgFsEUa4IBs>

**Viel Spass :)  
Dein Kurszentrum B. Nagy  
handwerk-koennen.ch**