

Pflege- und Wartungshinweise sowie weitere zu beachtende Punkte:

- Eine Klinge aus Kohlenstoffstahl (einschließlich Sleiþner) entwickelt mit der Zeit eine dunklere Farbe oder „Patina“ aufgrund von Oxidation, was völlig normal ist.
- Wenn eine Klinge aus Kohlenstoffstahl nass wird oder in feuchten oder salzigen Umgebungen verwendet wird, wird sie rosten. Dies gilt auch, wenn Sie Obst oder andere Lebensmittel schneiden, die Säuren enthalten. Es wird daher empfohlen, die Klinge nach Gebrauch zu reinigen und zu trocknen.
- Schützen Sie den Stahl (einschließlich des freiliegenden Erls) mit Olivenöl, Mineralöl oder Wachs, und bewahren Sie die Klinge getrennt von der Lederscheide auf, wenn Sie sie nicht tragen, da das Leder möglicherweise trocknen muss.
- Legen Sie Ihr Casström-Messer niemals, unabhängig von der Klängen- oder Griffmaterialart, in die Spülmaschine.
- Wir empfehlen das Nachschärfen auf flachen Schleifsystemen, z. B. Diamantschleifsteinen, japanischen Wassersteinen oder herkömmlichen Ölsteinen.
- Skandi-Schliffe sollten idealerweise freihändig mit Steinen (naturbelassen oder künstlich), Keramiken oder flachen Diamantsystemen geschärft werden, damit die gesamte Breite der Fase auf der Schleiffläche aufliegt und ein gleichmäßiger Schleifwinkel gewährleistet ist.
- Ein Skandi-Schliffmesser kann von einem sekundären Mikroschliff profitieren, um seine Haltbarkeit zu erhöhen. Ein Schleifwinkel von 20-25 Grad pro Seite (40-50 Grad insgesamt) wird empfohlen, wenn das Messer häufig zum Spalten oder für andere schwere Arbeiten verwendet wird, insbesondere bei Temperaturen unter 0 Grad Celsius.
- Für den sekundären Schliff eines Full-Flat-Schliffs empfehlen wir einen Winkel von 15-20 Grad pro Seite (30-40 Grad insgesamt). Dies kann mit jedem System oder jeder Technik erfolgen, die einen gleichmäßigen Winkel sicherstellt.
- Das Abziehen der Schneide auf Leder funktioniert für alle Schleifstile.
- Eine gewisse Bewegung des Holzes ist natürlich und sollte im Laufe der Zeit erwartet werden. Ölen Sie den Griff ein- bis zweimal im Jahr mit gekochtem Leinöl oder einer geeigneten Ölmischung wie z. B. dänischem Öl oder Ronseal Finishing Oil. Im ersten Jahr empfehlen wir, den Griff regelmäßiger zu ölen, z. B. einmal im Monat oder nach jedem Einsatz. Wenn der Griff nass wird und sich bewegt, können Lücken zwischen Griff und Klinge entstehen, die mit Bienenwachs oder Epoxidkitt verschlossen werden können.
- Standardprodukte zur Lederpflege, insbesondere solche, die Leder geschmeidiger machen sollen, wie Fett oder Dubbing, sollten nicht verwendet werden. Sie beeinträchtigen die Fähigkeit der Scheide, ihre Steifheit zu bewahren, die notwendig ist, um das Messer und den