



Wichtige Tipps

zur Handhabung und Pflege Ihres neuen Koob-Messers

Das Messer wird durch die genau angepasste Lederscheide oder -tasche sehr sicher gehalten. Aus Erfahrung weiß ich, dass bei unvorsichtigem Ziehen oder Zurückstecken des Messers das Leder beschädigt werden kann. Deshalb bitte unbedingt wie folgt vorgehen:

Messer beim Herausziehen nicht verkanten und **auf dem Klingenrücken gleitend führen**. Bei Köcherscheiden oder Gürteltaschen **immer mit der Schneidkante zur Nahtseite** gerade - **nicht verkantet!** - wiederum **auf dem Klingenrücken über die Innenkalotte gleitend zurückstecken**. Bitte den integrierten Verschlussriemen meiner Gürteltaschen beim Öffnen im Bereich des Verschlussknopfes nicht übermäßig abknicken und insgesamt nicht komplett zurückbiegen, sondern auf einer Linie mit dem Taschenrücken halten. Bei flachen Steckscheiden ohne Gürtelschleife unbedingt Vorder- und Rückseite beachten. Die von mir erdachte Logodurchsicht (das Loch auf der Vorderseite bei einigen Modellen) sieht nicht nur pfiffig aus, sondern dient beim Zurückstecken der optimalen Ausrichtung durch Zentrieren des Logos.

Ebenfalls aus Erfahrung empfehle ich Ihnen, beim Betrachten oder Benutzen des Messers durch andere um Vorsicht zu bitten. Es geschieht sonst sehr schnell, dass mit dem Messer unbedarft in das Leder gestochen oder - durch Verkanten - geschnitten wird. Richtig im Ledergehäuse platziert kann nichts mehr passieren - weder Ihnen, noch dem Messer oder dem Leder!

Die Klinge ist im Regelfall aus einem sogenannten „rostfreien“ Stahl gearbeitet. Man muss dies bei härtbaren hochlegierten Spitzenstählen allerdings etwas enger mit „weitestgehender Korrosionsbeständigkeit“ definieren. Also: Das Messer wird nicht fleckig werden oder gar rosten, wenn es nach Gebrauch gereinigt und getrocknet wird. Man träufelt dazu (sofern zur Hand) etwas Spülmittel auf die Klinge, reinigt unter Beigabe von Wasser, spült mit klarem Wasser nach und trocknet das ganze Messer gut ab. Das Abwaschen in einer klaren Pfütze oder mit Schnee ist ersatzweise durchaus okay. Auch **die Lederscheide muss beim Zurückstecken trocken sein**. Nassgewordenes Leder langsam trocken lassen - keinesfalls auf der Heizung o.ä.

Auch der verschleißfesteste und optimal gehärtete Stahl wird insbesondere im Bereich der feinen Schneidkante und der Messerspitze Schaden nehmen, wenn man mit dem Messer z.B. an Konservendosen, Kronenkorken oder Schrauben „arbeitet“, damit auf Keramik-/Porzellan-/Glasunterlage schneidet, sorglos an Knochen und Holz herumhebelt oder es lässig in die Erde steckt. Messerstahl ist kein Schraubendreherstahl!

Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsunterschiede (auch jahreszeitliche Schwankungen) bewirken mitunter ein minimales „Setzen“ oder „Aufgehen“ von natürlichen Griffmaterialien. Das ist unvermeidbar und nicht absolut durch Ablagerung oder Verarbeitung zu beeinflussen. Um aber darüberhinausgehende Veränderungen auszuschließen, bitte Messer mit natürlichen Griffmaterialien (auch stabilisierte Hölzer etc.) vor überdurchschnittlicher und andauernder Wärme (z.B. Auto im Sommer oder Heizungs-/Beleuchtungskörpernähe) und Dauerfeuchtigkeit schützen. **Optimal für Messer und Lederscheide ist Wohnraumklima**. Bitte nicht einölen, in ein Tuch wickeln oder in mit sogenanntem Wildleder ausgeschlagenen Behältnissen/Vitrinen aufbewahren bzw. darin einwickeln. Das kann unter Umständen zu punktuellen Ätzflecken führen.

Bei Benutzung eines Messers mit Griffschalen bzw. -einlagen empfehle ich die gelegentliche Verwendung von CCL-Feinwachspolitur (gibt es in Waffengeschäften), die speziell für Hölzer entwickelt wurde und auch ausgezeichnet für alle Hornarten oder Elfenbein (nicht bei Mammut-Backenzahn) sowie naturelles Leder geeignet ist. Mit dieser Wachsmischung erreicht man einen zusätzlichen Oberflächenschutz zu meiner Epoxidharzlaminiierung und eine optische Kräftigung von Farbe und Maserung. Kleine Kratzer oder Schrammen im Griffmaterial bitte nur mit feinsten Stahlwolle (0000) vorsichtig in **Längsrichtung** des Messers angehen, bevor das Wachs mit dem Daumen oder einem Lappchen ins Griffmaterial eingerieben und mit einem weichen Tuch nachpoliert wird. Ein „Aufarbeiten“ des Griffmaterials mit kombinierten Pflegesets, die auch Schleifpapier beinhalten, empfehle ich grundsätzlich nicht. Allzuleicht kommt man dabei auf Stahlflächen und ist hinterher unzufriedener, weil mein aufwändiges Endfinish nun auch „angekratzt“ ist.

Im Zweifelsfall sollten Sie mir das Messer zum Nachschärfen überlassen. Das garantiert Ihnen, dass das Klingendefinition unbeeinträchtigt bleibt. Ich habe diesbezüglich schon die „tollsten Dinge“ erlebt und gesehen. Mit entsprechenden Vorrichtungen und Schleifmitteln ist es natürlich jedem geschickten Benutzer möglich, sein Messer selbst superscharf zu halten. In aller Regel genügt ein gelegentliches Abziehen auf einem großen Hart-Arkansas o. ä. Stein. Weitere Tipps gebe ich gerne!

Bei meinen Messern erübrigt sich eigentlich jede weitere Vorsorge. Ich empfehle, das Messer bei längerem Nichtgebrauch außerhalb der Lederscheide aufzubewahren, weil die Öl-/Wachsimprägnierung des Leders auf den Stahloberflächen Schlieren erzeugen kann, die sich meistens leicht abwischen lassen oder nach längerem Antrocknen mit Alkohol oder Aceton entfernbar sind. Bei eingefärbtem Leder kann es in Ausnahmefällen zu einem minimalen Abfärben auf empfindlicher Kleidung kommen.

Bei sonstigen Fragen oder eingetretenen Beschädigungen wenden Sie sich bitte wieder an mich, bevor Sie selbst Reparaturversuche starten. Ich helfe Ihnen mit Rat und/oder Tat weiter!