



Infos und Hinweise zu den Damastmessern der Messerschmiede MRM

Ein Damastmesser ist ein toller Küchenhelfer – kein Küchenmesser oder Kochmesser kommt an die Schärfe und Schnitthaltigkeit dieser Meisterstücke heran. Die einzigartige Kombination verschiedener Stahl- und Eisensorten sorgt für eine qualitativ hochwertige Klinge, welche zudem auch ästhetisch punkten kann. Durch die verschiedenen Lagen der zwei verschiedenen Metalle erhält die Messerklinge ein tolles Schillern bzw. eine einzigartige Musterung.

Stolze Besitzer neuer Damastmesser verfallen schnell in Panik, wenn sie die ersten Verfärbungen oder sogar den ersten Flugrost auf den teuren Klingen entdecken.

Haben Sie sich womöglich beim Kauf vertan?

Grundsätzlich könnt Ihr beruhigt sein: Dass Ihr hin und wieder auf der Damastklinge sowohl Verfärbungen oder etwas Rost entfernen müsst, ist kein Zeichen schlechter Qualität. Tatsächlich muss man es einfach als gegeben hinnehmen, dass Stahl- und Eisensorten, die besonders scharf und schnitthaltig sind, auch anfällig für Verfärbungen oder Rost sind. Völlig rostfreie Metallsorten gibt es in der Tat kaum – diese sollten richtigerweise eher als rostträge bezeichnet werden.

Korrosion ist ein ganz normaler, chemischer Vorgang, bei dem Wasser und Sauerstoff mit den Partikeln des Metalls in der Klinge reagieren.

Dieser Vorgang kann unterschiedliche Ursachen haben. Die gängigste Ursache für Rost auf Damastmessern ist überschüssige Feuchtigkeit, die nicht rechtzeitig entdeckt wurde und auf dem Messer verblieben ist. Das Wasser steht auf der Klinge und reagiert hier mit dem Metall und dem Sauerstoff aus der Luft.

Ist die Klinge zusätzlich durch die Säuren, die beim Schneiden aus Obst und Gemüse austreten, bereits angegriffen, beschleunigt sich der Vorgang umso mehr. Dunkle Flecken auf der Messerklinge kündigen eine bevorstehende Korrosion an oder kommen meistens bei Kontakt mit säurehaltigen Obst- und Gemüsesorten vor (hier sind die Klassiker wie Zitrusfrüchte, Ananas, Gewürzgurken in Essig und Zwiebeln zu nennen).

Nicht erschrecken, das sieht im ersten Moment schlimmer aus, als es ist. Man sollte diese Produkte bei der Bearbeitung mit dem Messer einfach vermeiden.

Pflegetipps für Damastmesser

Wollt Ihr das Damastmesser reinigen, solltet Ihr einige Feinheiten beachten, um auch langfristig Freude an der scharfen Klinge zu haben und diese zu schützen und zu pflegen. Selbst wenn Ihr einmal angelaufene Stellen, Verfärbungen und sogar Rost entfernen müsst, gibt es einige Hausmittel abseits von Rostlöser und Politur, die Euch dabei zuverlässig helfen können.

Grundsätzlich gilt, dass Damastmesser immer von Hand zu reinigen sind. Im Optimalfall könnt Ihr das Damastmesser unter fließendem Wasser abspülen. Hierfür könnt Ihr ein weiches Tuch zur Hand nehmen, einen Tropfen Spülmittel darauf geben und die Klinge damit vorsichtig einreiben. Ebenfalls als richtig gut hat sich Mr. Muscle, früher mal Stahl Fix genannt, in gleicher Anwendung erwiesen. Ich mache das direkt zwischen den Fingern, da ist allerdings Vorsicht wegen der Schärfe geboten. Anschließend spült Ihr das Messer unter lauwarmem, fließendem Wasser ab.

Auf gar keinen Fall darf das Messer mit der rauen Seite eines Spülschwammes behandelt werden. (Eigentlich logisch, aber) In diesem Fall droht die Klinge durch Kratzer Schaden zu nehmen. Lasst das Messer außerdem niemals länger im Wasserbad liegen. Nicht nur der Griff droht aufzuquellen, sondern durch den langfristigen Kontakt mit dem Spülmittel könnte dieses mit dem Stahl der Klinge reagieren.

Der Vollständigkeit halber, **nie nie niemals!!!!!!** das Messer in die Spülmaschine, das ist sowohl für Eure Klingen, die Passungen und auch die Griffe der absolute Killer.

Nach dem Abspülen solltet Ihr sofort ein weiches Geschirrtuch oder besser ein Microfasertuch zur Hand nehmen und das Messer sorgfältig abtrocknen. Geht auf Nummer sicher, dass sämtliche Wasserrückstände entfernt sind und das Messer vollständig trocken ist. Wenn das Messer anschließend mal länger nicht in Gebrauch ist, empfiehlt es sich, Klinge und Griff mit nicht säurehaltigem Öl einzustreichen. Eine ganz dünne Schicht Öl, beispielsweise Kamelienöl, genügt bereits. Durch die Ölschicht wird das Messer zuverlässig vor Verfärbungen oder Rost geschützt.

Sollte es mal gar nicht weiter gehen, können wir Euch unseren Reinigungs-, Polier und Schärfeservice anbieten. Hier werden die Messer nochmals komplett überarbeitet.

Schreibt uns bei Interesse zur Klärung an: info@mrm-messer.de.

Viel Spaß und Freude wünscht Ihre MRM!