Taschenkarte: Messerpflege für Outdoor-Einsätze

Schritt-für-Schritt Anleitung zur Messerpflege

1. Sofort nach der Nutzung:

Reinige die Klinge mit klarem Wasser und ggf. milder Seife.

Wische das Messer mit einem weichen Tuch gründlich trocken.

2. Gründliche Reinigung:

Entferne grobe Verschmutzungen (z. B. Harz, Blut, Lebensmittelreste).

Verwende bei Bedarf eine weiche Bürste, um Fugen und Übergänge zu säubern.

3. Rostschutz & Konservierung:

Trage ein dünnes, säurefreies Öl auf (z. B. Ballistol oder Kamelienöl).

Nicht nur auf die Klinge - auch Übergänge und bewegliche Teile pflegen.

4. Kontrolle & Wartung:

Überprüfe den Schliff, ggf. nachschärfen mit passendem Schleifwerkzeug.

Kontrolliere die Griffschalen und Schrauben auf festen Sitz.

5. Transport & Aufbewahrung:

Lagere das Messer trocken, idealerweise in einer luftdurchlässigen Scheide.

Vermeide Kunststoffscheiden bei längerer Aufbewahrung.

6. Tiefenpflege nach Touren:

Griff reinigen & ggf. ölen (Holz mit Leinöl, Micarta mit Spülwasser).

Komplett säubern und ggf. schleifen - konservieren vor Einlagerung.

Tipp: Lieber oft kurz pflegen als selten intensiv!