



Informationen über Keramikmesser!

Was zeichnet Keramikmesser aus?

Hart und scharf – sind sicherlich die häufigsten Attribute die Sie im Zusammenhang mit Keramikmessern gehört haben.

Dies alleine wäre jedoch zu wenig um diese Messer zu beschreiben.

Zunächst kommen wir noch einmal auf die Härte zu sprechen, nur ein Diamant übertrifft die Härte.

Dadurch ist ein Verschleiß der Schneide praktisch nicht vorhanden.

Die dadurch kaum nachlassende Schärfe ermöglicht ein präzises und gleichmäßiges Arbeiten über einen langen Zeitraum.

Weiterhin ist das deutlich geringere Gewicht eine zentrale Eigenschaft. Keramik ist ca. 1/3 leichter als Stahl. Ermüdungsarmes Arbeiten wird hierdurch unterstützt.

Auch durch die geringere Oberflächenreibung als Stahl führt zu einer Kraftreduzierung beim Schnitt. Glatte Schnittflächen die weniger schnell oxidieren sind das Ergebnis.

Auch stark salz- und säurehaltige Lebensmittel können der Klinge nichts anhaben, die dadurch auch keine Geschmacksveränderungen durch chemischen Reaktionen hervorruft. Keine Metallionen und Metallpartikel werden ausgeschwemmt, was besonders Allergiker zu schätzen wissen.

Die Messer sind hygienisch, antimagnetisch und antiallergisch. Sie sind einfach zu reinigen und nehmen keine Gerüche an.

Was zeichnet das ARABAS-Keramikmesser aus?

Ein gutes Messer besteht nicht nur aus einer einwandfreien Klinge, sondern auch aus einem ergonomisch geformten Griff und dem richtigen Schwerpunkt. Nur das gut aufeinander abgestimmte Zusammenspiel erlaubt ein ermüdungsarmes Arbeiten.

Das ARABAS-Messer hat ein Corian®-Handgriff, ein Material das zu einem großem Anteil aus mineralischen Stoffen besteht. Es liegt sehr angenehm und satt in der Hand und vermittelt so einem das Gefühl wirklich etwas Besonderes in der Hand zu halten.

Kein billiger Plastikgriff trübt die Freude an diesem "Werkzeug".

Es werden keine Metallnieten oder Schrauben verwendet, das Messer ist also metallfrei!

Diese Messer haben Ihre eigene Aura!

Wie behandle ich das Messer?

Nach dem Arbeiten wird das Messer am besten sofort mit Wasser (und evtl. etwas Spülmittel) abgewaschen, abgetrocknet und einem geeigneten Ort abgelegt.

Diese "Ort" kann ein Messerblock oder ein Platz sein bei dem ein Anstoßen gegen andere Gegenstände vermieden wird. Auf keinen Fall darf das Messer in der "Messerkiste" oder Kramschublade landen. Beschädigungen wären hier vorprogrammiert.

Natürlich sind die ARABAS-Messer spülmaschinenfest, aber auch hier achten Sie bitte darauf das andere Gegenstände nicht gegen das Messer schlagen.

Eine weitere Pflege ist nicht notwendig.

Verwenden Sie das Messer Bestimmungsgemäß! Das heißt, nur zum Schneiden, jedoch nicht zum hacken oder Ähnlichem.



Was darf ich nicht machen?

Hohe Härte bedeutet auch eine gewisse Bruchempfindlichkeit. Moderne Keramiken haben zwar eine bessere Elastizität als die Materialien die noch vor einiger Zeit auf dem Markt waren, aber trotzdem müssen Spielregeln eingehalten werden um lange Freude am Produkt zu bewahren.

Stürze auf harte Untergründe enden häufig mit (aus-)gebrochenen Klingen.

Nicht auf harte Unterlagen (Metall, Glas Fliesen oder ähnlichem) schneiden, verwenden Sie immer ein Holz- oder Kunststoffbrett als Unterlage.

Niemals hacken, schlagen, kratzen, verdrehen, verkanten oder gar Dosen aufhebeln – dafür gibt es billigere Gegenstände.

Keine Knochen, Gräten oder Gefrorenes mit dem Messer schneiden. Für die Härte der Klinge stellt dieses zwar kein Problem dar, aber es kommt zum unwillkürlichen verkanten was letztendlich wieder zum (Aus-)Bruch der Schneide führen kann.

Klingen(aus-)brüche sind von Garantieansprüchen ausdrücklich ausgenommen. Dieses gilt natürlich nicht bei Materialfehler.

Wenn tatsächlich mal ein Malheur passiert ist, so können Sie das Messer an uns einschicken oder an eine gute Werkzeugschleiferei geben. Sie erhalten ein für Sie kostenfreies Angebot über eine Nacharbeit oder ein Austausch. Versuchen Sie nicht die Messer selbst nachzuschleifen wenn Sie nicht über geeignete Kenntnisse und Schleifmittel verfügen.

Warum soll ich soviel Geld für ein Messer ausgeben?

Die Herstellung ist sehr aufwändig. Viele Verarbeitungsschritte sind notwendig um ein solches hochwertiges Messer herzustellen.

Das Endprodukt ist ein Meisterstück das ein Präzisionswerkzeug darstellt. Jedes Messer wird mehrfach bei der Fertigung kontrolliert. Hierdurch ist gewährleistet dass nur einwandfreie Ware unser Haus verlässt. Ein bisher unbekanntes Schneidgefühl wird sich einstellen, vielleicht freuen Sie sich endlich das passende Messer gefunden zu haben, vielleicht ärgern Sie sich aber auch, erst jetzt das ARABAS-Keramikmesser entdeckt zu haben.

Nutzen Sie das Messer zum schneiden von Gemüse, Obst, Kräutern, Fisch, Fleisch oder auch Brot und Kuchen. Ein leichter Druck genügt um sanft durch das Schneidgut zu gleiten. Die Schnitte sind präzise, glatt und gleichmäßig.

Das Messer ist wirklich jeden Cent wert!

Vergleich zu anderen Messern

Die Messerherstellung hat eine sehr lange Tradition. Gute Messer wurden bisher aus unterschiedlichsten Stahlsorten und unterschiedlichsten Techniken gefertigt.

Meist sind die hochwertigen Messer aus Kohlenstoffstahl hergestellt, da dieser sich sehr gut härten lässt. Die Nachteile sind eine hohe Korrosionsanfälligkeit (nicht Rostfrei) und eine Geschmacksveränderung des Schneidguts bei säure- oder salzhaltigen Produkten.

Die Empfindlichkeit der Schneide ist insbesondere bei den japanischen Hochos (Kochmesser) mindestens genauso hoch. Die Standzeit beträgt jedoch nur ein Bruchteil eines Keramikmesser. Die Preise dieser Kochmesser sind trotzdem häufig höher als die der Keramikmesser.

Die oft billigen Messer mit Zackenschliff bleiben auch "ewig" scharf, nur kann man hier nicht unbedingt von einem Schnitt sprechen. Durch die Vielzahl der Zacken sollte besser von einem feinem Reißen besprochen werden. Besonders bei der Weiterverarbeitung werden die Unterschiede sichtbar.

Das Messer mit der Aura