Produktinformation

Allgemeiner Sicherheitshinweis für Messer

Gilt für feststehende Messer, Klapp- und Taschenmesser, Küchen-, Outdoor- und Werkmesser sowie Messerklingen

Beschreibung:

Messer sind sehr scharfe Werkzeuge. Bei nicht sach- oder bestimmungsgemäßer Nutzung kann es zu Schnittverletzungen und zu Schäden am Messer kommen. Bitte lesen Sie diese Hinweise vor dem ersten Gebrauch und bewahren Sie sie auf. Produktspezifische Angaben (z. B. zu Stahl und Pflege) sowie die Herstellerangaben finden Sie in der Artikelbeschreibung; ergänzend gelten die Hinweise des Herstellers.

Handhabung:

Verwendung:	Messer nur für den vorgesehenen Zweck nutzen (siehe Artikelbeschreibung). Nicht als Hebelwerkzeug, Schraubendreher, Meißel oder zum Hämmern verwenden – die Klinge kann brechen oder ausbrechen.
Schneiden:	Messer sicher greifen und mit gleichmäßigem, kontrolliertem Druck arbeiten. Die haltende Hand bleibt stets hinter der Schneide. Zu starkes Drücken lässt das Messer abrutschen.
Unterlage:	Auf stabiler, rutschfester Unterlage schneiden. Nie auf Glas, Marmor oder Stein schneiden – das zerstört die Schärfe; besser sind Holz- oder Kunststoffunterlagen.
Klappmesser:	Klinge vollständig öffnen und – falls vorhanden – sicher arretieren. Beim Einklappen die Finger aus dem Schließbereich der Klinge halten. Arretierung und Gelenk regelmäßig auf festen Sitz prüfen.
Messerklingen:	Klingen ohne Griff (Messerbau) nur mit Klingenschutz lagern und transportieren und beim Bearbeiten Schnittschutzhandschuhe tragen. Das fertige Messer erst nach sicherer Montage des Griffs benutzen.
Ablegen:	Nie ungesichert auf der Werkbank, an Tischkanten, am Boden oder im Spülbecken liegen lassen. Nach dem Gebrauch in Scheide, Etui oder Messerblock stecken.

Pflege, Aufbewahrung & Transport:

Reinigen:	Von Hand mit warmem Wasser abwaschen und sofort abtrocknen; Spülmittel ist meist nicht nötig. Nicht in die Spülmaschine.
Rostschutz:	Nicht rostfreie Klingen (Kohlenstoffstahl) nach Gebrauch dünn einölen, am besten mit säurefreiem, lebensmittelechtem Klingenöl (siehe Messerpflege im Shop). Rostfreie Klingen brauchen kein Öl, sollten aber ebenfalls trocken liegen.
Aufbewahren:	Trocken und kindersicher in Messerblock, Scheide oder Originalverpackung. Kohlenstoffstahl nicht dauerhaft in Lederscheiden lagern – Leder kann Feuchtigkeit binden und Rost fördern.
Schärfen:	Je nach Gebrauch regelmäßig nachschärfen, z. B. mit Wasserstein oder Abziehleder (siehe Produktzubehör). Finger dabei stets hinter der Schneide halten und den Stein rutschfest fixieren.
Transport & Recht:	Nur gesichert transportieren (in Scheide, Etui oder verschlossen verpackt). **§ 42a WaffG** verbietet das Führen von Einhandmessern und feststehenden Messern mit Klingenlänge über 12 cm in der Öffentlichkeit. Zusätzlich gilt ein Führverbot für alle Messer bei öffentlichen Veranstaltungen und im Personenfernverkehr (§§ 42, 42b WaffG) sowie in örtlichen Verbotszonen; Ausnahmen regelt § 42 Abs. 4a WaffG.

⚠ Sicherheitshinweise – bitte vor der ersten Benutzung lesen

1. Schneide **immer vom Körper weg** führen – nie zur haltenden Hand, den Fingern oder den Oberschenkeln hin.
2. **Schnittschutzhandschuh** an der haltenden Hand tragen, besonders bei Schnitz-, Filetier- und Klingenarbeiten.
3. Sicher stehen oder sitzen, gut beleuchtet arbeiten, Abstand zu anderen Personen halten.
4. Nicht schneiden bei Müdigkeit, Ablenkung oder unter Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten.
5. Ein fallendes Messer **nie auffangen** – zurücktreten.
6. Messer nie mit der Schneide voran weiterreichen – ablegen oder mit dem Griff voran übergeben.
7. **Kein Spielzeug.** Messer und Pflegemittel außerhalb der Reichweite von Kindern lagern; Kinder nur unter Aufsicht Erwachsener und mit altersgerechten Messern schneiden lassen.
8. Beschädigte Klingen, lockere Griffe oder defekte Arretierungen nicht mehr benutzen. Stumpfe Messer rutschen leichter ab – rechtzeitig nachschärfen.
9. Beim Einstecken in Scheide oder Etui die Öffnung nicht mit der Hand halten.
10. Die Schärfe nie mit dem Finger prüfen – die Fingerkuppe nie quer über die Schneide ziehen.
11. **Bei Schnittverletzung:** Wunde mit sauberem Tuch abdrücken; bei tiefer oder stark blutender Wunde Notruf **112**. Tetanus-Impfschutz prüfen.

Wolfknives® Feines Werkzeug & Handwerk
Inh. Kay Schmitt
Semptwiesen 1 · 84174 Eching · Deutschland
Tel.: +49 (0) 8709 / 92 85 85 0 · E-Mail: info@wolfknives.de · www.feines-werkzeug.de
Produktinformation und Bilder unterliegen dem Urheberrecht. Alle Angaben ohne Gewähr. · Stand: 11/2026