# Produktinformation

## Schnitzmesser – Handhabung, Pflege & Sicherheit

Allgemeine Hinweise für feststehende und klappbare Schnitzmesser, Schälmesser und Kerbschnitzmesser

### Beschreibung:

Schnitzmesser dienen zum Schnitzen, Schälen, Aushöhlen und Kerben von Holz – je nach Klingenform für allgemeine Arbeiten (gerade Klinge), feine Details und Kerbschnitte (kurze, spitze Klinge) oder für Löffel und Schalen (gebogene Klinge, Schälmesser). Die Schneiden sind sehr scharf. Maße, Stahl, Griff, Lieferumfang und Herstellerangaben finden Sie in der Artikelbeschreibung des jeweiligen Produkts.

| Klingenstahl | Beispiele laut Artikelbeschreibung | Pflegebedarf |
|---|---|---|
| **Kohlenstoffstahl** | Carbonstahl, laminierter Carbonstahl, Aogami, 30MnB5 | Nicht rostfrei: nach jedem Gebrauch reinigen, trocknen und dünn einölen. |
| **Rostträger / rostfreier Stahl** | 12C27 | Rostträge, aber nicht rostsicher: nach Gebrauch trocknen; gelegentliches Einölen schützt zusätzlich. |

### Handhabung:

| | |
|---|---|
| **Verwendung:** | Nur zum Schnitzen von Holz, passend zur Klingenform. Nicht als Hebelwerkzeug, Schraubendreher oder Schaber verwenden und nicht in Nägel, Metall oder Stein schneiden. Klingen sind hart: Verkanten oder Drehen im Schnitt vermeiden – die Schneide kann ausbrechen. |
| **Griff & Schnitt:** | Messer fest, aber entspannt umfassen, Werkstück sicher halten oder einspannen. Mit kleinen, kontrollierten Schnitten arbeiten – zu starkes Drücken lässt das Messer abrutschen. |
| **Holzwahl:** | Mit der Faser schneiden; für Einsteiger weiches, astfreies Holz wie Linde. Äste, Harzknoten, Nägel und Sand meiden. |
| **Schliff:** | Einseitig geschliffene Klingen können im Holz seitlich wegziehen – erste Schnitte langsam ausführen. Schälmesser mit einseitigem Anschliff gibt es für Rechts- und Linkshänder. |
| **Klappmesser:** | Nur die benötigte Klinge ausklappen, vollständig öffnen und – falls vorhanden – arretieren. Beim Einklappen die Finger von der Schneide fernhalten. |
| **Ablegen:** | Nie ungesichert auf der Werkbank, an Tischkanten oder am Boden liegen lassen; nach dem Gebrauch in Scheide oder Etui stecken. |

### Pflege:

| | |
|---|---|
| **Reinigen & Trocknen:** | Nach jedem Gebrauch Späne, Staub und Harz mit einem weichen Tuch abwischen, bei Bedarf kurz mit warmem Wasser abwaschen und **sofort gründlich abtrocknen**. Nicht in die Spülmaschine. |
| **Einölen & Rost:** | Kohlenstoffstahl dünn einölen, z. B. mit säurefreiem, lebensmittelechtem Tsubaki-Kamelienöl (Artikelnr. 966780). Graue Patina ist normal; roten Rost früh mit einem feinen Poliermittel entfernen und die Klinge neu einölen. |
| **Aufbewahren:** | Trocken lagern, nicht in feuchten Räumen. Kohlenstoffstahl nicht dauerhaft in Lederscheiden aufbewahren – Leder kann Feuchtigkeit binden und Rost fördern. |
| **Schärfen:** | Regelmäßig nachschärfen – ein scharfes Messer ist sicherer. Geeignet: Wasserstein, Abziehleder oder Abziehriemen mit Polierpaste (siehe Produktzubehör). Vorhandenen Schliff und Winkel beibehalten. |

### ⚠ 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. **Schnitzhandschuh** bzw. Schnittschutzhandschuh an der haltenden Hand tragen, besonders als Anfänger.
3. Sicher sitzen oder stehen, gut beleuchtet arbeiten, Abstand zu anderen Personen halten.
4. Nicht schnitzen 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. Beim Einstecken in Scheide oder Etui die Öffnung nicht mit der Hand halten.
8. **Kein Spielzeug.** Kinder benötigen spezielle Kinderschnitzmesser und dürfen nur unter Aufsicht Erwachsener schnitzen; Messer und Pflegemittel außerhalb der Reichweite von Kindern lagern.
9. Beschädigte Klingen, lockere Griffe oder defekte Arretierungen nicht benutzen. Stumpfe Messer rutschen leichter ab – rechtzeitig nachschärfen.
10. Nur gesichert transportieren. **§ 42a WaffG:** In der Öffentlichkeit dürfen Einhandmesser und feststehende Messer mit Klingenlänge über 12 cm nicht geführt werden.
11. **Bei Schnittverletzung:** Wunde mit sauberem Tuch abdrücken; bei tiefer oder stark blutender Wunde Notruf **112**.

**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