

Fällkniven Messer

Wir bedanken uns für Ihren Kauf eines Fällkniven Messers und das uns damit entgegengebrachte Vertrauen. Um lange Freude an Ihrem Neuerwerb zu haben, möchten Ihnen einige Informationen zur Firma Fällkniven, dem verwendeten Klingensteinahl, der Pflege und Anwendung sowie zur Garantieleistung geben.

Fällkniven AB Schweden

Das Unternehmen wurde 1984 gegründet und zählt heute zu den führenden Herstellern in der Messerbranche. Die Entwicklung eigener Messer begann 1987 und ist heute die Haupttätigkeit der Firma. Jedes Messer wurde in langjähriger Arbeit entwickelt, geprüft und anschließend im Einsatz erprobt. Durch Fällknivens strenge Kontrollen, zu denen unter anderem ein Bruchtest sowie die Materialprüfung durch die Technische Hochschule in Lulea/Schweden gehören, können wir Ihnen Messer präsentieren, auf die auch im harten Einsatz Verlass ist.

Verwendete Stahlsorten

Fällkniven verwendet unterschiedliche Stähle, deren Eigenschaften sich sowohl in Härte als auch Schnitthaltigkeit unterscheiden. Nachstehend möchten wir Ihnen einen kleinen Überblick vermitteln.

VG10 Laminatstahl: Dieser Stahl besteht aus drei Lagen, je einer Aussenlage aus 420J2 Stahl und einer harten Mittellage / Schneidlage aus VG10 Stahl. Klingen aus diesem Stahl sind ca. 20% stärker als unlaminierte Klingen und haben eine mittlere Härte von ca. 59 HRC. Dies ist für den Outdoor-, Jagd und Militäreinsatz optimal.

Pulvermetallurgischer 3G Stahl: Dieser Stahl ist die Zukunft der Stahltechnologie und durch seine enorme Härte mit gleichzeitiger Zähigkeit und erstklassiger Schnitthaltigkeit im Augenblick das Flaggschiff von Fällkniven. Trotz des sehr hohen Preises werden zwischenzeitlich über die Hälfte aller Fällknivenmesser mit diesem Stahl ausgeliefert. Vorreiter war die TRE KRONOR Serie, die für das schwedische Königshaus gefertigt wurde.

Laminierter CoS (CobaltSteel): Dieser Stahl wird von Fällkniven seit 2012 eingesetzt (erstmalig beim PRK) und hat sich als extrem schnitthaltig erwiesen. Er wird ebenfalls von je einer Lage 420J2 Stahls umgeben. Er hat eine mittlere Härte von 60 HRC und wird in vielen zukünftigen Modellen bei Fällkniven eine Rolle spielen.

Damaststahl Cowry X: Der teuerste und beste Stahl von Fällkniven. Wird nur im NL5cx verbaut und hat eine mittlere Härte von 64 HRC. Cowry X wird heute nicht mehr hergestellt, es sind nur noch ganz wenige Restbestände im Umlauf, daher sollte man hier zugreifen, solange es noch welche gibt.

Pflegehinweis

Feststehende Messer: Die beste Pflege ist, das Messer sauber und trocken zu halten. Bei leichten Verschmutzungen reicht lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel. Benutzen Sie keine grobkörnigen Schleifmittel oder Drahtbürsten. Achten Sie darauf das Messer anschließend gut abzutrocknen.

Taschen- bzw. Klappmesser: Klappmesser sind in ihrer Eigenschaft empfindlicher als feststehende Messer und sollten daher regelmäßig gepflegt werden. Wir empfehlen bei Verschmutzungen ebenso lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel. Das Messer unbedingt gut trocknen und Feuchtigkeit im geschlossenen Zustand vermeiden. Anschließend können Sie etwas Pflegeöl (z.B. Wolffknives Klingenöl Artikelnr. 966702 oder Wolffknives TSUBAKI Kamelienöl Artikelnr. 966757) die beweglichen Teilen geben. Achten Sie darauf, dass Öl auf natürlichen Holzgriffen evtl. zum Nachdunkeln führt!

Lederscheiden & Zytel- bzw. Kydexscheiden: Lederscheiden können Sie mit z.B. Tierowa Lederpflege (Artikelnr. 630001) oder auch Kamelienöl TSUBAKI (Artikelnr. 966757) pflegen. Hierbei dunkelt das Leder evtl. nach. Zytel- oder Kydexscheiden benötigen keine besondere Pflegemittel, warmes Wasser reicht.

Schärfen

Halten Sie Ihr Messer stets scharf. Nur so können Sie sicher und zuverlässig damit arbeiten. Zum Schärfen empfehlen wir den original Fällkniven Schärstein DC4 oder ähnliche hochwertige Diamantschärfer (z.B. DMT Diamantschleifer). Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Schärfen haben, bieten wir Ihnen einen Schärfservice an. Bei Härtefällen, wenn z.B. das Messer bereits einige Jahre nachgeschliffen wurde, ist es nötig, die Schneide neu anzulegen. Hierzu senden Sie uns das Messer ein und wir leiten es direkt an Fällkniven weiter. Dort wird die original Schneidenform wieder rekonstruiert und mit einem neuwertigen Schliff versehen.

Garantie

Fällkniven gibt eine zweijährige Garantie auf Material- und Produktionsfehler, d.h. Fehler, die aufgrund der Produktion entstanden sind, aber bis zur Verwendung des Messers nicht bemerkt wurden. Ein Fehler wird normalerweise innerhalb von 6 Monaten und nicht in mehreren Jahren entdeckt. Fällkniven repariert das Messer oder ersetzt es durch ein Neues. Die Garantie ist nicht gültig, falls das Messer unsachgemäß verwendet wird – das Messer ist ein Feinschnittmittel und sollte nicht mit übermäßiger Kraft oder zum Bohren verwendet werden. Verfärbungen durch Blut, Salzwasser oder korrosive Mittel sind nicht durch die Garantie abgedeckt, ebenso abgebrochene Klingenspitzen oder Klingenausbrüche die aufgrund unsachgemäßer Handhabung entstanden sind. Die Scheide wird ersetzt, falls ein Produktionsfehler vorliegt.

Kundenservice & Vertrieb

Sollten Sie Fragen zu Fällkniven Produkten haben, wenden Sie Sich an uns. Wir helfen gerne!

Wolffknives

Feines Werkzeug & Handwerk
Nikolastr. 38, D - 84034 Landshut
Tel.: +49 (0)871 / 965 85 34
info@wolffknives.de