

Kohlenstoffstahl

Der klassische nicht rostfreie Kohlenstoffstahl hat auch im Zeitalter der hochmodernen pulvermetallurgischen Stähle nach wie vor seine Daseinsberechtigung. Viele Nutzer schätzen nicht nur den traditionellen Aspekt, den der Karbonstahl bietet, sondern auch die von rostfreien Stählen nie erreichte Kombination von Schnitthaltigkeit und einfacher Nachschärfbarkeit. Diese Eigenschaft und das sehr feine Gefüge machen den Kohlenstoffstahl bei vielen Schneidwerkzeugen auch heute noch zu einer echten Alternative zu Chromstählen.

Fein ausgeschliffene Klinge

Insbesondere bei Klingen, bei denen es auf höchste Feinheit der Schneide ankommt, wie z.B. bei Rasiermessern, sind Kohlenstoffstähle nach wie vor unübertroffen. Aber auch Outdoor-Enthusiasten schätzen an einer Kohlenstoffstahlklinge, dass diese im Notfall auch an einem Flusskiesel wieder auf eine gute Schärfe gebracht werden kann. Auch in der Küche sind besonders fein ausgeschliffene Kohlenstoffstahlklingen mit ihren unübertroffenen Schneideigenschaften ein echtes Vergnügen.



Pflege der Kohlenstoffstahlklinge

"Nicht rostfrei" bedeutet in diesem Zusammenhang übrigens nicht, dass eine solche Klinge sofort in freundlichem rostrot erstrahlt. Mit ein wenig Pflege besitzt eine Klinge aus Kohlenstoffstahl die gleiche Lebenserwartung wie eine rostfreie Klinge. In der Küche reicht es in der Regel, die Klinge nach Gebrauch unter fließend heißem Wasser abzuspülen. Was man vermeiden sollte, ist das längere Liegenlassen der gebrauchten Klinge ohne Reinigung.

Da die Spülmaschine ohnehin auch für rostfreie Kochmesser ein Tabu darstellt, gilt dies natürlich ebenso für Kohlenstoffstahlklingen. Jagd- oder Fahrtenmesser mit Klingen aus Kohlenstoffstahl sollten z.B. auch nicht in der Lederscheide gelagert werden, sondern separat, da Lederscheiden normalerweise Gerbsäuren enthalten, die den Kohlenstoffstahl angreifen können.

Entstehung von Patina

Eine völlig natürliche Materialeigenschaft ist die Entstehung von Patina bei Gebrauch des Messers. Ein graublaues Anlaufen der Klinge ist völlig normal und stellt in keiner Weise einen Mangel dar. Im Gegenteil, die entstehende Patina (Oxidschicht) bildet eine Schutzschicht auf der Klinge, die die Widerstandsfähigkeit gegen äußere Einflüsse erhöht. Diese Patina zeigt sich oft bereits nach dem ersten Gebrauch und lässt sich auch nicht wieder entfernen. Der Fachmann erkennt daran sofort den hochwertigen Kohlenstoffstahl. Prinzipiell gilt dies auch für Damastklingen, die aus klassischen Kohlenstoffstählen geschmiedet werden.

Zahlreiche Messer aus unserem Programm und aus dem Sortiment der von uns vertretenen Marken weisen Klingen aus Kohlenstoffstahl auf, die über diese Eigenschaften verfügen.