

# Ich habe gute Laune, weil ...

Beitrag von „MPC561“ vom 9. Mai 2021, 19:31

Ich heute mal mein gerade fertig gewordenes neues Baby testen konnte:



200 Lagen echter rostender Damast, keine Damasttapete wie bei den so supertollen japanischen Küchenmessern (btw. haben die Japaner nie Damast verwendet. Die haben ihren Stahl gefaltet. Das ist was anderes.)

Bei 840 Grad gehärtet, bei 180 Grad angelassen. Griff aus Mooreiche. Habe ich zum ersten mal verwendet. Nutze normal Ebenholz. Rockwell Härte zwischen 60 und 62. Natürlich Rasiermesserscharf.

Gruss,

Joerg