

Ich habe gute Laune, weil ...

Beitrag von „MPC561“ vom 10. Mai 2021, 16:02

Ja, Damast ist aus mindestens zwei Carbonstählen und das sind rostende Stähle. Damast ist nicht rostfrei, auch wenn Die Werbung uns das mit den hübschen japanischen Kochmessern suggerieren mag. Diese Messer haben einen Kern aus einem rostfreien Stahl, oftmals der nichtmal schlechte VG-10, und da wurde eine nach Damast ausschauende "Tapete" aufgewalzt. Also nur Damastoptik.

Die Eigenschaften bzgl. Schneidefähigkeit, Zähigkeit die echten Damast auszeichnen hat man damit nicht.

Ein echtes Damastmesser muss man pflegen. Ein echtes Damast Custom Messer ist auch sündhaft teuer. Ausser man macht es sich halt selbst. Das hier hat mich von den Materialien die ich zur Herstellung brauchte so um die 50 Euro gekostet. Ist halt ein Hobby um mal ab und zu wieder was mit meinen eigenen Händen zu machen statt nur intellektuell tätig zu sein.