

Inhalt

Vorwort	6
Kapitel 1: Einleitung	8
Die Geschichte des Messers	11
Solingen – die deutsche Klingenstadt	13
Kapitelzusammenfassung	15
Kapitel 2: Feststehende Messer	16
Konstruktionsweisen	17
Messerscheiden	21
Alternative Trageweisen	24
Die wichtigsten Messer-Klassen	27
Kapitelzusammenfassung	42
Kapitel 3: Kochmesser	44
Die Geschichte der europäischen Kochmesser	45
Die wichtigsten Messer der westlichen Küche	49
Die Geschichte der japanischen Kochmesser	55
Die wichtigsten japanischen Kochmesser	56
Kapitelzusammenfassung	63
Kapitel 4: Klappmesser	64
Klapp-Hilfen	65
Arretierungsmechanismen	67
Klappmesser-Klassiker	74
Die bekanntesten Typen	85
Kapitelzusammenfassung	93

Kapitel 5: Rasiermesser	94
Rasiermesser-Formen und -Schliffarten	97
Stahl für Rasiermesser	97
Rasiermesser-Pflege	98
Rasiermesser-Zubehör	98
Kapitelzusammenfassung	98
Kapitel 6: Multitools	102
Vorläufer der Multitools	104
Moderne Multitools	107
Kapitelzusammenfassung	108
Kapitel 7: Spezialmesser	110
Landwirtschaftlich genutzte Messer	111
Ledermesser	115
Schnitzmesser	115
Buchbinder-Werkzeuge	116
Wechselklingenmesser	116
Kapitelzusammenfassung	118
Kapitel 8: Griffmaterialien	120
Kapitelzusammenfassung	132
Kapitel 9: Klingenformen	134
Kapitelzusammenfassung	145

Kapitel 10: Faktoren der Schneidfähigkeit	146
Die Schneide	147
Glatte Schneide oder Wellenschliff?	149
Die wichtigsten Klingenschliffarten	150
Einfluss von Beschichtungen und der Klingenoberfläche	154
Kapitelzusammenfassung	154
<hr/>	
Kapitel 11: Messerstahl	156
Vom Eisenerz zum Stahlblech	157
Vom Stahlblech zur Klinge	159
Stahlsorten und Fachbegriffe	163
Die wichtigsten Stahleigenschaften	167
Kapitelzusammenfassung	171
<hr/>	
Kapitel 12: Messer richtig schärfen	174
Stumpf vs. scharf	175
Die wichtigsten Schärfgeräte und ihre Handhabung	177
Profi-Tipps für Schleifanfänger	184
So schleifen Sie ein Messer mit dem Bankstein	192
Kapitelzusammenfassung	196
<hr/>	
Anhang	198
Glossar	198
Stahltable	212