

# Der einfachste Weg zu Auswählen eine hohe Qualität Messer

Auswahl eine Klinge kann frustrierend. neben ein Angebot von Produkte und style in wählen es leicht machen die method kompliziert und anspruchsvolle. Nachdem das gesagt wurde, wir sind tatsächlich hier zu Hilfe leiten Sie mit den Methode. Es ist wesentlich im Kopf zu behalten, dass eine gute Qualität Messer wird definitiv get on teurer Seite. Nichtsdestotrotz, im Laufe der Zeit, es wird sicherlich finden Sie sich schonen Sie Geldbetrag. Dies ist eigentlich wenn man bedenkt ein "preiswert" Klinge wird beschädigen oder stumpf viel schneller, und Sie würden müssen kontinuierlich ausgeben Fonds kaufen ein brandneues Klinge jährlich oder so. Wenn Sie haben begonnen using hoher Qualität Klinge, da ist kein zurück.

Unser Unternehmen haben tatsächlich gebrochen die Merkmale in 5 Teile, die Sie sollten tatsächlich sein darüber nachdenken, wenn Entscheidung für eine Klinge.

## Stahlchemikalie Make-up

Der Stahl ist eigentlich die Geist von einer Klinge. Es gibt tatsächlich Hunderte von verschiedene Stähle, jeder mit ihre Vorteile und Nachteile, für Sie wählen Sie aus. Das gesagt zu haben, wenn Auswählen das effektivste . es ist wesentlich zu beachten, dass es hat mit Auswahl das allerbeste Gleichgewicht von physischen Immobilien, die lebenswichtig Faktoren für Sie. Eines der meisten wesentlich Merkmal im Hinterkopf zu behalten ist eigentlich dass ein Cutter muss tatsächlich sein hart und auch vielseitig, schwierig sowie korrosionsbeständig.

Festigkeit ist ein wesentliches symbolisch das vorschlägt wie spitz Cutter ist eigentlich und auch wie lange es kann bleiben scharf . Carbon ist nur eine von dem entscheidend Produkte, dass sind cutter. Die Volumen von Kohlendioxid im Stahl zeigt genau wie hart eine Klinge ist. Je mehr Kohlenstoff es ist, desto herausfordernder es ist tatsächlich; dennoch, viel zu viel Kohlenstoff sowie die cutter wird spröde, anfällig für cracking sowie Rosten. Auf der anderen Seite, unzureichend Kohlenstoff und Stahl wird sicherlich sein tatsächlich weich und auch unschärft schnell, besuch [Huusk Messer Test, Erfahrungen und Preis](#).

Anlassen, auch genannt Wärme Verfahren, ist das, was bietet der Stahl seine eigene technisch Gebäude, wie Solidität, Festigkeit, sowie Flexibilität. Ohne die geeignete Wärme - Behandlung, die real Möglichkeit von Klinge leicht sicher nicht ist erhalten. Wenn Anlassen ist genau ausgeführt, wird es wird sicherlich führen ein gutes Gleichgewicht dazwischen Festigkeit, Robustheit, und auch korrosionsbeständigkeit der messer's cutter. A greater Abhärten Temperaturniveau wird sicherlich erzeugen ein weicheres Material mit höher Robustheit.

Robustheit ist, was erlaubt Ihre Cutter zu ertragen Jahre Missbrauch in der Küche. cutter, die wird unglaublich Spitzen, dennoch potato chips schnell werden dem gehen zu nicht last langen in Kochnische. Neben dem Kohlendioxid Webinhalt, der bietet der Stahl seine Festigkeit andere Stähle wie Molybdän sowie Vanadium kann zusätzlich werden beigetragen der Stahl Mischung zu boost die klingeder haltbarkeit und verwenden schutz.

Rost Widerstand ist wesentlich für jeden das führt sicherlich nicht möchte investieren ihre Gelegenheit Reinigung und Ölen ihrer Klinge anstatt Zubereitung von Speisen. Stahl Zusammensetzung ist eigentlich ständig in Bezug auf Gleichgewicht sowie Konzession. Wenn der Stahl der Klinge ist eigentlich hoch in Kohlendioxid, wird die Klinge wird Korrosion extra einfach, und auch Sie würden sicherlich müssen sein tatsächlich sehr achtsam über Waschen und Lagerung. Jeder Messer ist verschiedene; haben ein viel höheres carbon dioxide information trägt aus nicht geben, dass es ist wirklich sicher nicht ein ausgezeichnete der Klinge. Eine Instanz des ist orientalische Messer, deren Messer häufig bestehen extra Kohlenstoff als die normale westliche Seite Klinge. Dies viel höher Kohlenstoff macht ihre Schneider härter, und auch ihre Kanten bleiben scharf länger.

## Klinge Geometrie

Es gibt als zahlreiche Cutter Formen als Messer Markennamen, jede mit ihre eigene Vergünstigungen für a Details Verwendung. Koch Messer könnte breit kategorisiert in zu westliche Seite Messer sowie östlich Messer. Westliche Messer haben den Vorteil von sein größer, härter, ein Extra hochwirksam reduzieren, und auch ein abgerundetes Bauch ausgezeichnet für würfeln. orientalische Messer besitzen eine dünnere Klinge, die ermöglicht alle von ihnen werden schärfer, leichter, und auch eine flachere Kante, die erlaubt genau und auch leicht Schneiden . Abhängig von Ihr Kochen von Speisen Design, einer könnte passen Sie viel besser als die andere.

## Am besten geeignet Balance

Harmonie ist eigentlich nicht konsequent betrachtet bei Auswahl ein Messer bedenkt, dass es kann sicherlich nicht tatsächlich sein gefunden. Noch nach Stunden Schneiden, Schneiden, und auch Hacken, Gleichgewicht kann absolut sein tatsächlich wirklich gefühlt. Um verbessern Reduzieren Leistung und auch minimieren Spannung am Handgelenk eine Klinge muss sein signifikant gut genug, und auch sein schwerpunkt sollte tatsächlich sein platziert taktisch. Die meisten Köche wie Ihr Messers's Schwerpunkt werden richtig über dem stärken, wo index finger ist wirklich halten die Klinge in ein Strich halten.

## Entwicklung

Wann immer es bezieht sich auf Festigkeit und auch Haltbarkeit, eine Gesamt tang ist eigentlich der Weg zu gehen. Der tang beschreibt die Erweiterung der cutter, die innerhalb des handle . Es sind 2 Haupt Arten von tangs: voll und teilweise. komplette flavor erweitert ganz Ende der handeln mit, Sicherstellung, dass cutter und take care of wird niemals Komponente. Partielle tangs sind eigentlich wo die Klinge Stahl einfach erreicht über die Hälfte der deal mit's Dauer und ist viel billiger zu erstellen noch mehr anfällig zu lockern oder sogar Knacken nach erweitert verwenden.