

Welches Messer

Beitrag von „muddyliz“ vom 29. März 2013, 11:22

Ich nehme die kleinen Haushaltsmesser von Zwilling, die mit dem Holzheft und der nicht rostfreien Klinge, weil die wirklich scharf sind und auch leicht mit einem Abziehstein nachzuschärfen sind. Vor dem 1. Schnitt gebe ich etwas Spiritus über die Klinge und zünde ihn an. Für die weiteren Schnitte sprühe ich etwas Spiritus auf ein Küchentuch und ziehe die Klinge da durch.