

Hinweise zum Gebrauch japanischer Messer

Japanische Messer sind enorm scharfe aber auch empfindliche Küchenwerkzeuge. Um ein Leben lang Freude an Ihrem Messer zu haben, sollten Sie die folgenden Punkte beachten.

- Schneiden Sie nicht auf zu harten Unterlagen wie Stein, Glas oder hartem Kunststoff. Besser geeignet sind Schneidunterlagen aus Holz oder speziellen Kunststoffen.
- Gewöhnen Sie sich eine saubere Schnittführung an. Ein japanisches Messer muss gerade geführt werden. Vermeiden Sie es zu quetschen oder zu hebeln. Letzteres kann in sehr festem Schnittgut (Schinken, Hartkäse, Gemüsestrunke o.Ä.) schnell zu kleineren Ausbrüchen führen. Nutzen Sie also beim Schneiden die gesamte Länge der Klinge.
- Reinigen Sie Ihr Messer niemals in der Spülmaschine. Die aggressiven Salze ruinieren Ihnen schnell die Klinge.
- Bitte verwenden Sie zum Schärfen keine Wetzstähle. Diese können den empfindlichen Klingen schaden und haben zudem keinen besonderen Effekt. Nutzen Sie besser Wasserschleifsteine. Am besten geeignet sind 800er bis 1000er Körnungen. Eine praktische Alternative stellen auch keramische Schleifstäbe dar. Die Schärfe erreicht zwar nicht ganz das Niveau von Schleifsteinen, ist aber vollkommen ausreichend für die Arbeit in der Küche.
- Einige japanische Messer sind aus traditionellem Carbonstahl. Dieser ist nicht rostfrei. Bitte reinigen Sie das Messer nach Gebrauch gründlich und trocken Sie dann das Messer gut ab. Es wird sich trotzdem eine dunkle Patina bilden. Diese ist ein zusätzlicher Schutz gegen Korrosion und sollte eigentlich nicht entfernt werden. Möchten Sie das Messer aber zu bestimmten Anlässen wieder aufpolieren, nehmen Sie dazu einfache Metallpolituren wie Elsterglanz oder Autosol.

Das heißt allerdings auch nicht, dass man übervorsichtig sein muss. Der gesunde Menschenverstand hilft natürlich auch hier weiter.

