



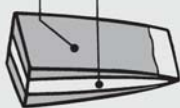
## QUALITÄT IN DER KÜCHE FÄNGT BEIM SCHNEIDEN AN!

Werkzeuge sind Gradmesser für unsere kulturelle Befindlichkeit. So sagen beispielsweise Werkzeuge zum Zerteilen von Lebensmitteln nicht nur etwas über unsere Kochkultur aus. In der Güte ihrer Schneiden, in der Verfeinerung ihrer Form, in der Mühe, die auf ihre Herstellung verwendet wurde, spiegeln sie die Achtung vor den Dingen wider, die uns die Natur geschenkt hat.

### JAPANISCHE MESSER

Japan hat die Ästhetik der Speis Zubereitung wie kein zweites Land kultiviert. Das wichtigste Werkzeug dazu ist das Hocho - das handgeschmiedete Messer. Mit ihm zelebriert der Koch die Kunst des Zerteilens, die aus feinstem Fisch und zartestem Gemüse ein visuelles Erlebnis werden lässt. Rasiermesserscharfe Schneiden schonen die Struktur der Lebensmittel und bewahren dadurch nicht nur die Optik, sondern auch den natürlichen Geschmack der Speisen. Die Klingen werden in traditioneller Weise mehrschichtig geschmiedet, wobei man harten Karbonstahl mit zähem Eisen feuerverschweißt.

Eisen (weich, zäh) Karbonstahl (hart)



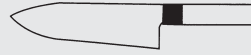
Nur dieses aufwändige Verfahren gewährleistet eine optimale Synthese aus Bruchfestigkeit und höchster Schärfe. Hocho können in diesem Punkt ihre Verwandtschaft mit den Samuraischwertern wahrlich nicht leugnen. Ihre Form hat sich allein aus dem Verwendungszweck heraus entwickelt. Gerade dadurch gewinnen diese Messer eine ästhetische Qualität, die von modischen Trends unbeeinflusst ist. Ergonomische Holzgriffe, ausgewogene Balance und eine außergewöhnliche Schärfe machen das Arbeiten mit Hocho zum Erlebnis.

Über 25 Jahre Importerfahrung, beste Kontakte zu führenden japanischen Schmieden und nicht zuletzt 3 Jahre Garantie bürgen für die Qualität der angebotenen Klingen.

### TYOLOGIE JAPANISCHER MESSER:

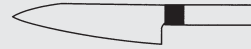
#### Santoku

Allzweckmesser für Fleisch, Fisch und Gemüse (Santoku = die drei Tugenden). Breites Blatt für gute Führung am Fingerrücken.



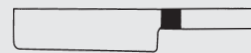
#### Gyuto

Vielseitiges Kochmesser für das Aufschneiden, Filieren und Vorbereiten von Fisch und Fleisch. Schlanke Klingeform für feinere Arbeiten, ziehender oder schiebender Schnitt.



#### Usuba

Gemüsemesser mit gerade verlaufender Schneide für sauberes Durchtrennen auf dem Schneidbrett, hauchdünne Scheiben sind selbst bei reifen Tomaten kein Problem. Breites Blatt für gute Führung am Fingerrücken.



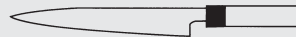
#### Ajikiri

Für kleine Fische sowie für das Putzen von Gemüse und Salaten, auch zum Wiegen von Kräutern.



#### Sashimi

Für das Zuschneiden und Filieren von Fisch oder Schinken mit ziehendem Schnitt. Schlanke Klinge in Weidenblatt- oder Katana (Schwert)-Form.



#### Deba

Für das Zerteilen von Fisch und leichte Hackarbeiten. Dickwandige Klinge mit breitem Blatt. Für das Durchschlagen dünner Knochen wird der Rücken der Klinge verwendet.



### DIE AUSWAHL DES RICHTIGEN MESSERS

#### Verwendungszweck:

Das erste Kriterium bei der Entscheidung für das richtige Messer ist der Einsatz-Zweck: Soll es ein filigranes Filiermesser für besonders feine und lange Schnitte, ein robustes Hackmesser für die Verarbeitung auch harter Wurzeln und Knollen, ein spezielles Fleischmesser oder ein Allzweckmesser sein?

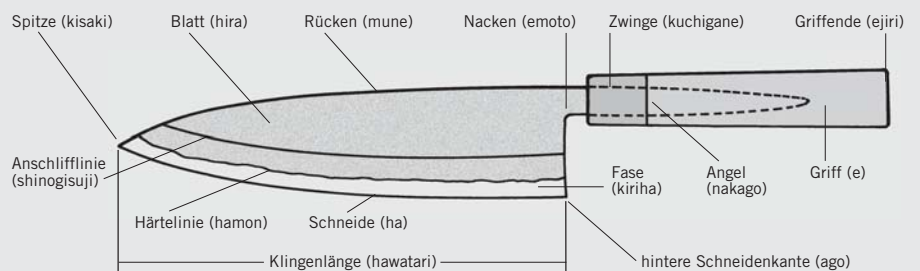
#### Pflegeaufwand:

Wie "pflegeleicht" ein Messer ist, hängt im Wesentlichen von zwei Faktoren ab:

##### 1. Art des Klingenmaterials

- a) Klassischer Kohlenstoffstahl (1- oder mehrlagig): ist nicht rostfrei. Die Klinge muss daher nach Benutzung getrocknet und regelmäßig geölt werden. Sie erzielt jedoch die höchste Schärfe und lässt sich gut schärfen.
- b) Kohlenstoffstahl als Schneidlage, eingebettet in Edelstahl (3- oder mehrlagig). Die Klinge ist überwiegend rostfrei, nur noch der exponierte Schneidenbereich kann oxidieren. Ein guter Kompromiss zwischen Pflegeaufwand und Schärfbarkeit. Gleiche Schärfe wie a).
- c) Edelstahl (1- oder mehrlagig). Die Klinge ist rostfrei und braucht nicht geölt werden. Jedoch sind durch den hohen Legierungsanteil (mind. 13 % Chrom) Abstriche bei der Schärfbarkeit zu machen (Chrom setzt dem Schleifstein zu und verursacht eine starke Gratbildung). Auch diese Messer dürfen nicht in die Spülmaschine! (Die Kombination aus Salz und Hitze verursacht interkristalline Korrosion = Schneidenausbrüche).

### Hocho-Terminologie



## 2. Griff-Material und -Befestigung

a) Klassische Bauweise mit aufgesteckten Holzgriffen: Können im feuchten Zustand quellen und sich dadurch lockern (ziehen sich durch leichtes Klopfen wieder fest). Die Messer sind trocken zu halten.

b) Bauweise mit durchgehendem Erl und Griffschalen (Integral- oder Halbintegralbauweise): Sind, abhängig vom Material, i.d.R. unempfindlich. Die Messer haben jedoch einen nach hinten verschobenen Schwerpunkt und sind generell schwerer als a).

c) Ganzmetallbauweise (Brieto): Sind pflegeleicht, jedoch sind Abstriche bei der Haptik und Griffigkeit zu machen.

### ACHTUNG PLAGIATE!

Die inzwischen weit verbreiteten Billigmesser, die in China oder Taiwan hergestellt werden, haben mit original japanischen Hocho oft nur die äußere Form gemeinsam. **Alle von DICK angebotenen Hocho stammen aus japanischen Meisterwerkstätten und sind von bester Qualität.** Die aus Massenproduktion stammenden Messer erkennt man an der geringen Qualität von Material und Verarbeitung.

### Woran erkenne ich ein Japanmesser?

Zu den äußerlichen Qualitätsmerkmalen original japanischer Messer gehören:

Die **traditionelle Form**.

Häufig eine japanische - keinesfalls chinesische! - **Signatur**, die vom Schmied individuell mit dem Gravurstichel in das Metall eingebracht wird.

Da japanische Klingen immer aus **mindestens zwei Lagen** - in der Regel sogar drei Lagen - Metall bestehen, muss im Anschliff eine **wellenförmige Grenzlinie** erkennbar sein.

Das so genannte Suminagashi-Muster, also der vielfach gefaltete Stahl um die Schneidlage herum, wird bei Billigmessern häufig durch Aufätzen imitiert. Hier sollte man im Zweifel nachfragen. Oder vergleichen Sie zwei Messer desselben Typs. Das Ätzmuster ist immer gleich, während der Verlauf der Strukturlinien beim Lagenstahl von Messer zu Messer leicht unterschiedlich ist.

Original japanische Messer sind insgesamt sehr **sauber verarbeitet**: So muss die Klinge in sich absolut gerade und ebenso gerade in den Griff eingefügt sein. An der Schneide

dürfen **keine maschinellen Schleifspuren** vorhanden sein, auch die Spitze ist sauber ausgeschliffen. Die Griffe sind in der Regel aus **Naturmaterialien**, nie lackiert und liegen angenehm in der Hand. Das führt auch zu einem allgemein guten Handling des Messers.

**Klinge und Angel sind aus einem Stück**, keinesfalls ist die Klinge angeschweißt.

Eine **kunstvolle Verpackung** ist ein Merkmal japanischer Kultur. Als geschätztes Werkzeug werden originale Messer hochwertig verpackt, i.d.R. in einem aufwändigen Einzelkarton, der mit japanischen Schriftzeichen verziert ist.

### Checkliste:

Ist die Klinge mehrlagig? Peilen Sie von unten (von der Schneide her) über die Klinge. Ist sie verzogen oder schief eingestielt? Ist der Schliff ungleichmäßig? Sind maschinelle Schleifspuren zu erkennen? Ist der Griff lackiert - schräg eingesetzt oder unsauber? Ist die Klinge angeschweißt? Ist das Messer sauber verpackt?

### Geschmiedet oder gestanzt?

Beim Schmieden von Hand wird das Werkstück behutsam umgeformt und dabei stets im optimalen Temperaturbereich gehalten. Schlagkraft und Frequenz werden nach Bedarf dosiert. Das bedeutet einen Formprozess, der auch die innere Struktur des Metalls positiv beeinflusst: Das Gefüge wird feiner, was die mechanischen und chemischen Eigenschaften des Stahls verbessert. Beim maschinellen Schmieden wird i.d.R. mit wenigen Umformvorgängen gearbeitet, was deutlich höhere Temperaturen als beim Handschmieden notwendig macht - große Hitze wirkt negativ auf das Gefüge. Von Hand geschmiedete Klingen erkennt man vor allem daran, dass die Dicke der Klinge zur Angel hin - also dem Teil, der in den Griff hineinragt - zunimmt. Dadurch ist die Klinge höher belastbar. Gestanzte Klingen dagegen sind einheitlich in der Dicke.

### DIE RICHTIGE PFLEGE

Die richtige Schneidunterlage - und das gilt für alle Messer, nicht nur original japanische - besteht aus Holz oder Kunststoff. Schneiden

auf Porzellan, Marmor oder Glas macht die Klinge schnell stumpf. Auch von exotischen Hölzern (haben oft mineralische Einschlüsse), sowie verleimten Brettern (meist sehr harte Leimfugen) ist abzuraten.

### SCHÄRFEN

Original japanische Küchenmesser werden regelmäßig auf feinkörnigen Wassersteinen nachgeschärft. Eine Anleitung liegt jedem Messer bei. Je nachdem, wie scharf die Klinge gehalten werden soll und wie häufig das Messer gebraucht wird, kann das ein- bis zweimal im Monat sein.

Das Schärfen dauert nur wenige Minuten, da der Stahl kaum zu Gratabbildung



Schärfen auf Wassersteinen

neigt. Trockene Schleifgeräte, wie Wetzstähle, mechanische Schleifgeräte oder Schärfmaschinen, sind nicht geeignet.

Zur perfekten Pflege Ihrer Klinge bieten wir einen exklusiven **Schärfservice und Schärfkurse** an. Informationen finden Sie auf den Seiten 5-7. Hilfreich ist auch unser spezielles Lehrvideo über das Schärfen japanischer Messer, Nr. 713806.

Falls Sie Ihre Hocho selbst schärfen, achten Sie auf die hintere Schneidekante (ago), die ebenfalls sehr scharf ist. Nach Gebrauch wird das Messer mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und etwas Spülmittel gereinigt. **Keinesfalls in die Spülmaschine geben!** Zum Einölen von Klingen mit Weißem oder Blauem Papierstahl, die nicht rostfrei sind, wird lebensmittelechtes, säurefreies Öl verwendet, etwa Kamelienöl. Wegen seines Säuregrades ist Olivenöl ungeeignet.

### SCHÄRFETEST

Machen Sie den Test. Nehmen Sie eine frische Tomate, schneiden Sie hauchdünne Scheiben davon ab. Es gelingt Ihnen sofort, denn die Schärfe und das Eigengewicht lassen den Schnitt von der Haut langsam durch die Frucht gleiten ohne dass Sie dabei einen

größeren Nachdruck geben müssen. Wiederholen Sie den Test an



einem Stück Papier, das Messer geht wie eine Rasierklinge durch das Material und hinterlässt einen glatten sauberen Schnitt.

**Tipps:**

Zur Aufbewahrung möglichst von anderen Messern oder Metallen trennen, etwa in einem Messerblock, durch eine Scheide oder in einer Schatulle. **Von der Verwendung magnetischer Halter raten wir ab**, da die Klinge mit der Zeit magnetisiert wird und so das Schärfen erschwert, da die abgeriebenen Partikel an der Klinge hängen bleiben.

Die empfindlichen Schneiden während der Arbeit vor Schlägen, Stößen oder Verbiegen bewahren. Weiche Lebensmittel möglichst mit ziehenden Schnitten zerteilen, keine gefrorenen Lebensmittel schneiden.

**HÖCHSTE QUALITÄT: NICHT ROSTFREI**

Unlegierter Kohlenstoffstahl (**Weißer Papierstahl**) ist besonders hart und besitzt ein besonders feines Martensit-Gefüge. Er kann deshalb außergewöhnlich scharf geschliffen werden und hält diese Schärfe über lange Zeit. Für die schonende Verarbeitung von Lebensmitteln sind solche Klingen besonders geeignet - allerdings sind sie anfällig für Oxidation, sprich Rost.

Einen Kompromiss stellt daher der gering legierte, rostträge **Blaue Papierstahl** dar. Bei original japanischen Messern aus diesen Materialien wird die Oxidation durch die Pflege mit säurefreien, lebensmittelechten Ölen (z.B. Kamelienöl) verhindert.

Bei Messern nach westlichem Design werden inzwischen auch **pulvermetallurgisch hergestellte Stähle** verwendet, die in ihrer Härte die niedrig legierten Stahlsorten sogar übertreffen und zudem rostfrei sind. Allerdings lassen sie sich nicht so fein ausschleifen wie unlegierter Kohlenstoffstahl (Weißer Papierstahl).

**ZWIEBELSCHNEIDEN OHNE TRÄNEN**

**Lebensmittel schmecken besser** (und machen optisch auch mehr her), **wenn sie mit einem außergewöhnlich scharfen Messer zubereitet werden**. Das liegt daran, dass die Zellen mit einem scharfen Schnitt sauber zerteilt und nicht - wie mit einer stumpferen Klinge - gedrückt oder zerquetscht werden. Das bedeutet auch, dass alle Aromen in den Lebensmitteln bleiben.

Bei Zwiebeln haben scharfe Klingen deshalb den besonderen Vorteil, dass nur wenig Saft aus den Schnitten austritt. Vor allem die darin enthaltenen ätherischen Öle sind verantwortlich für die Tränen beim Zwiebelschneiden.

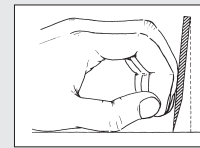
**GRUNDAUSSTATTUNG MESSER**

Die Formen original japanischer Messer sind ebenso wie die Klingengeometrie optimal an den jeweiligen Verwendungszweck angepasst. Unabhängig davon, dass man grundsätzlich jedes Messer für fast jede Schneidarbeit einsetzen kann, gibt es einen Satz von Messern, als Grundausrüstung, mit der man allen Aufgaben gewachsen ist.

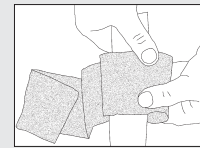
Das so genannte "**Santoku**" hat seinen Namen von den "drei Tugenden": Gemüse, Fisch und Fleisch, und signalisiert so bereits seinen Allzweck-Charakter. Das **Ajikiri** ist ein kleiner Verwandter des Santoku und für kleinere Schäl- und Schneidarbeiten besonders geeignet. Das **Gyuto** ist ein Messer, dessen Klingengeometrie besonders für die Bearbeitung von Fleisch geeignet ist. Je nachdem, welche Lebensmittel man zubereitet, kann man in die Grundausrüstung bereits ein Filiermesser, **Sashimi Hocho** mit aufnehmen. Zu einem kompletten Sortiment an japanischen Messern, das über die Grundausrüstung hinaus geht und mit dem man dann wirklich jede Schneidarbeit spielend meistert, gehört ein Sashimi Hocho auf alle Fälle. Mit ihm wird vor allem Fisch filetiert oder hauchdünn geschnitten, es eignet sich auch für Schinken. Ebenso gehört zu einem kompletten Sortiment ein **Usuba**, das mit seinem dünnen Blatt und in der Regel einseitigem Anschlag beson-

ders zum exakten Schneiden von Gemüse in Scheiben, Streifen oder Spiralen geeignet ist. Für sauberes Durchtrennen auf dem Schneidbrett hat das Usuba Hocho einen geradlinigen Schneidenverlauf. Und schließlich gehört dazu ein **Deba**, das zum groben Zerlegen von Fisch, Geflügel und leichtere Hackarbeiten besonders geeignet ist. (Für grobes Durchschlagen von dünnen Knochen verwendet man zuerst den Rücken der Klinge). Genauso wie die Formen sind auch die Geometrien der Klingen unterschiedlich. Manche sind nur einseitig angeschliffen, manche haben einen besonders breiten Rücken und einige unterscheiden sich auch noch im Querschnitt.

**HANDHABUNG**



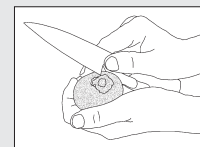
Lassen Sie für präzise Schnitte, z.B. für dünne Scheiben, das Blatt am Fingerrücken der freien Hand anliegen.



Für Schäl- und Zierschnitte, z.B. beim Aufschneiden eines Rettichs oder einer Gurke, wird das Lebensmittel nahe an der Schneide geführt und gedreht.



Für Zierschnitte wird die Klinge nahe an der Spitze geführt.



Verwenden Sie die hintere Schneidkante zum Entfernen von Augen bei Obst und Gemüse. Das Lebensmittel wird dabei gedreht.



Messerführung beim Filieren und bei Sashimi mit ziehendem Schnitt. Der Anschlag liegt unten.

**Abkürzungsverzeichnis:**  
 GL = Gesamtlänge  
 KS = Klingenstärke  
 KL = Klingenlänge