Leitfaden zur Pflege von japanischen Messer

Mit diesem Leitfaden möchten wir Ihnen helfen, Qualität, Schärfe und Ästhetik Ihrer japanischen Messer langfristig zu erhalten.

ōryōki

Die perfekte Schneideunterlage:

Benutzen Sie Schneidebretter aus weichem Holz oder Stirnholz, um die Klinge zu schützen und den Verschleiß zu minimieren. Obwohl weicher Kunststoff die Klinge ebenfalls schont, können durch die scharfen Messer kleine Partikel aus dem Material gelöst werden, weshalb wir diese nicht vorrangig empfehlen.

Vermeiden Sie bitte Schneidunterlagen aus Glas, hartem Kunststoff oder Stein, da diese Materialien der Schärfe und Langlebigkeit Ihrer Messer schaden und die Schneide beschädigen können.

Präzise Schnitttechnik:

Um das volle Potenzial Ihrer japanischen Messer auszuschöpfen, ist es von Vorteil die Kunst des schiebenden und ziehenden Schnitts zu beherrschen. Führen Sie die Klinge stets in gerader Linie und nutzen Sie dabei die komplette Länge der Schneide für eine effiziente und schonende Verarbeitung des Schnittguts.

Vermeiden Sie jegliche seitliche Belastung sowie das Verkanten und Hebeln des Messers. Angesichts der außergewöhnlichen Härte der Klinge können solche Bewegungen wie auch zu hartes Schnittgut zu Beschädigungen in Form von kleinen Ausbrüchen führen.

Sorgfältige Pflege und Reinigung:

Spülmaschinen sind tabu für Ihre japanischen Messer. Reinigen Sie die Messer unmittelbar nach Gebrauch lediglich mit warmem Wasser und trocknen Sie das Messer gleich sorgfältig ab. Beachten Sie den Hinweis auf traditionelle Carbonstähle.

Richtige Aufbewahrung:

Bewahren Sie Ihre Messer in einem Holzmesserblock, an einer Magnetleiste oder in speziellen Messerhüllen (Saya) auf. Dies schützt die Klingen vor Ausbrüchen und erhält ihre Schärfe.

Professionelles Schärfen mit Wasserschleifsteinen:

Für die Wiederherstellung der Gebrauchsschärfe nutzen Sie Wasserschleifsteine mit einer Körnung zwischen 800 bis 1200 als Grundschliff und 2000 bis 4000 für den Feinschliff. Ein Stein mit einer Körnung über 5000 ist ideal, um die maximale Schärfe durch Abziehen zu erzielen.

Es ist ratsam, Wetzstähle und Diamantschleifer zu vermeiden, da diese entweder keinen optimalen Schleifeffekt erzielen oder aufgrund ihrer Härte nicht für carbonhaltige Messerstähle geeignet sind.

Unsachgemäße Verwendung vermeiden:

Japanische Messer sind ungeeignet für das Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln oder das Öffnen von Verpackungen.
Orientieren Sie sich immer an passendem Schnittgut, da feine Klingen nicht zum Zerteilen von sehr hartem Schnittgut, kleinen Knochen oder Gräten bestimmt sind.
In Japan wird hierfür traditionell das Deba-Messer genutzt. Derartige Tätigkeiten riskieren Schäden oder das Abstumpfen der sensiblen Klingen

Umgang mit der Patina bei traditionellem Carbonstahl:

Messer aus traditionellem Carbonstahl (z.B. Aogami und Shirogami) sind für ihre hervorragende Schneideleistung bekannt, benötigen aber besondere Pflege. Reinigen und trocknen Sie diese Messer sofort nach dem Gebrauch mit einem weichen Tuch.

Um den Schutz vor Korrosion zu verstärken und das Holz des Griffs zu pflegen, empfiehlt sich die Verwendung spezieller Pflegeöle, z.B. das Tsubaki Kamelienöl.

Mit diesen ergänzten Richtlinien sind Sie bestens gerüstet, um Ihre japanischen Messer optimal zu nutzen, zu pflegen und zu schützen. So bleiben sie Ihnen lange Zeit treue Begleiter bei all Ihren kulinarischen Abenteuern.