

Japanische Kochmesser - Hocho

Beschreibung:

Japanische Küchenmesser werden im allgemeinen Hocho genannt. Sie haben eine sehr hohe Stahlqualität und in den Augen des japanischen Kochs auch eine Seele. Diese exklusiven Werkzeuge werden in der "Kunst des Zerteilens", bei uns auch simpel "kochen" genannt, eingesetzt. Eine außergewöhnliche Schärfe zeichnet das echte Hocho aus. Hochos werden in verschiedenen Klingenformen angeboten. Die gebräuchlichsten Messer-/Klingenformen sind:

- Gyuto:** Ähnlich der europäischen Form wird das Gyuto als Vielzweckmesser für Gemüse, Fisch, Fleisch, aber auch zum Filitieren eingesetzt. Man kann sowohl mit ziehendem als auch schiebendem Schnitt arbeiten.
- Santoku:** (Japanisch für die drei Tugenden) Etwas breitere Klingenform als das Gyuto aber ebenso als Vielzweckmesser für Gemüse, Fleisch und Fisch gedacht.
- Deba:** Hack- und Wiegemesser das zum Zerteilen von Fisch und Fleisch gedacht ist. Ein breiter Klingenrücken und das breite Blatt geben dem Deba ein hohes Gewicht.
- Usuba:** Speziell als Gemüsemesser gedacht. Durch die breite Klingenform und die gerade Schneide eignet sich das Usuba hervorragend zum hauchdünnen Teilen von z. B. Tomaten.
- Sashimi:** Bedeutet in der japanischen Küche das Zubereiten von rohem Fisch oder Meeresfrüchten. Dieses Messer eignet sich perfekt zum Filitieren davon.
- Ajikiri:** Etwas kleineres Messer, das häufig zum Putzen von Salaten und Gemüse verwendet wird. Gelegentlich findet das Ajikiri auch beim Kräuterwiegen seine Bestimmung.

Wissenswertes:

Alle unsere angebotenen Hochos werden in kleinen Familienbetrieben in der Umgebung von Seki in Japan gefertigt. Wir haben uns bewusst für diese Variante entschieden. So ist garantiert, dass Sie ein Messer erhalten, in dem traditionelle japanische Schmiedekunst mit dem - vielleicht auch geheimen Wissen - der Familienschmiede gepaart wurde. Hier ist es nicht nur eine Frage der Ehre, sondern ebenso ein gewisser Stolz, nur beste Messer auf den Markt zu bringen. Dies garantiert Ihnen höchste Qualität und uns einen auf Dauer zufriedenen Kunden.

Damit Sie lange Freude an Ihrem Messer haben, sollten Sie folgendes beachten:

Bei vielen Messern werden wegen des feineren Gefüges vornehmlich nicht rostfreie Stahlsorten verwendet. Diese Messer sollten daher nach Gebrauch mit warmem Wasser von Hand kurz abgewaschen und anschließend abgetrocknet werden. Auf ein Reinigen mit Spülmittel kann in den meisten Fällen verzichtet werden. Ölen Sie Ihre Messer leicht ein. Hierzu empfehlen wir Spezial Klingenöl (Artikel 966702). Dieses Öl pflegt nicht nur den Stahl und schützt ihn vor Korrosion, es ist ausserdem lebensmittelecht, geruchsneutral und ohne jegliche chemische Zusätze. Gleichfalls pflegt das Öl die Holzgriffe und betont die Maserung des Holzes. Spezial Klingenöl ist ebenso leicht desinfizierend und daher für alle Küchenutensilien aus Holz (Schneidebrett, Kochlöffel) bestens geeignet. Bewahren Sie das Messer nach dem Einölen am besten in einem Messerblock oder separat auf. Hier empfiehlt sich gegebenenfalls auch die original Verpackung als guter Lagerort. Ist Ihr Messer rostfrei (VG-10, GIN 3 oder Silberpapierstahl) brauchen Sie es nicht einzuölen. Verwenden Sie zum Schneiden niemals eine Glas-, Marmor- oder Steinunterlage, diese würde die Schärfe nur unnötig zerstören. Besser ist hier eine Holz- oder Kunststoffunterlage geeignet.

Schärfen Sie Ihr Messer regelmäßig! Je schärfer Sie Ihr Messer halten, je mehr Freude bereitet es Ihnen. In der Regel reicht es bei normalem Gebrauch, das Messer alle zwei-bis drei Wochen auf einem japanischen Wasserstein kurz abzuziehen. Eine große Auswahl von Wassersteinen finden Sie auf unserer Seite www.feines-werkzeug.de.

Wolfsknives

Feines Werkzeug & Handwerk
Inh. Kay Schmitt
Kreuzackerstr. 3
D - 84036 Kumhausen
Tel.: ++49 (0)871 / 43044-95
Fax: ++49 (0)871 / 43044-96
info@wolfsknives.de
www.wolfsknives.de

Wolfsknives