JAPANISCHE-KOCHMESSER.CH

Ihr Profi für scharfe Messer

Pflegehinweise

Kulturell bedingt haben in Japan Küchenmesser einen ganz besonderen Stellenwert.
Sie werden vererbt, oder am Ende begraben. Damit Sie ein Leben lang Freude an unseren Messern haben, sollten Sie unbedingt unsere Pflegehinweise beachten.
Generell gilt, je schärfer eine Klinge ist, desto empfindlicher ist sie auch.

Nutzen Sie zum Nachschleifen Ihrer Messer nur japanische Wassersteine!

Niemals Wetzstahl oder trocken laufende Schleifmaschinen, denn diese zerstören die Härteeigenschaften der Klinge. Mehr hierzu finden sie in unserer Schleifanleitung.

Japanische Messer gehören nicht in den Geschirrspüler!

Die enormen Hitzeunterschiede verändern die kristalline Struktur des Stahls.
Schnitthaltigkeit und Schneidfähigkeit der Klinge werden dadurch unwiederbringlich zerstört. Reinigen Sie Ihr Messer nach Gebrauch einfach unter Wasser und trocknen es anschließend ab.

Benutzen Sie als Arbeitsunterlage nur Bretter aus Holz oder Kunststoff!

Harte Unterlagen, wie Glas und Steinplatten verkürzen die Schnitthaltigkeit Ihrer Messer und Sie müssen diese früher nachschleifen.
Unsere Empfehlung:
Verwenden Sie für Ihre Messer bitte nur **Bambus Schneidbretter** in der Stirnholz Ausführung, welche wir auch anbieten. Diese sind das Beste für die scharfe Schneide, die Schärfe bleibt wesentlich länger erhalten.

Führen Sie mit der Klinge keine Hebel oder Bruchbewegungen aus und schneiden keine harten Lebensmittel, wie z.B. Brot oder tiefgefrorenes Fleisch!
Die Schneiden sind gegenüber herkömmlichen Kochmessern bruchempfindlicher,
Klingenausbrüche sind von der Garantie ausgeschlossen!

Muss mein Messer nachgeschliffen werden?

Ja, weil auch das härteste Material einem gewissen Verschleiß unterliegt, müssen auch die besten Messer von Zeit zu Zeit nachgeschliffen werden. Ein gutes Messer zeichnet sich dadurch aus, dass es auf einem sehr hohen Niveau sehr lange scharf bleibt und einfach nachzuschleifen ist.

Kann ich zum Nachschleifen meinen Wetzstahl benutzen?

Nein, damit sie sehr lange Freude an Ihren hochwertigen Messern haben, benutzen Sie bitte zum Schärfen weder Wetzstahl, noch trocken laufende Schleifmaschinen! Die Gründe hierfür liegen in der Erwärmung der Klinge beim Schleifen mit dem Wetzstahl. Es entstehen kurzfristige Temperaturspitzen in der Klinge, welche die Härteeigenschaften des Messers zerstören. Man spricht hier vom Ausglühen des Stahls. Die Schnitthaltigkeit und Schneidfähigkeit der Klinge wird dadurch unwiederbringlich zerstört!

Benutzen sie zum Nachschleifen der Messer bitte nur japanische Wassersteine!

Diese werden vor der Benutzung in einem Wasserbad getränkt, wodurch für eine ausreichende Kühlung gesorgt ist. Da der Schleifstein aus einer wasserlöslichen Matrix besteht, werden während des Schärfens laufend frische Schärfepartikel freigelegt, wodurch maximale Schärfleistungen erzielt wird.
Bitte schauen Sie auf unserem Shop www.Japanische-Kochmesser.ch unter der Kategorie „Schleifsteine“.
Wir haben ein grosses Sortiment an hochwertigen und preisgünstigen Schleifsteinen.