

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!
Niemand 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 lauwarmen Wasser und trocknen es anschließend ab.

Benutzen Sie als Arbeitsunterlage möglichst nur Bretter aus Holz oder Kunststoff!
Harte Unterlagen, wie Glas und Steinplatten verkürzen die Schnitthaltigkeit Ihrer Messer und Sie müssen diese früher nachschleifen.

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



Wenn Sie diese Pflegehinweise beherzigen, werden Sie sich ein Leben lang an unseren Messern erfreuen können!