

Das schärfen von japanischen Küchenmessern (Hocho's)

Unsere japanischen Küchenmesser werden beim Schmied in Japan, mit einem Grundschliff versehen.

Dieser Grundschliff ergibt noch nicht die maximale Schärfe.
Die Messer werden von uns mit diesem Grundschliff ausgeliefert.

Wir raten jedoch schon hier zur Sorgfalt!
Schon mit diesem vom Hersteller ausgeführten Schliff,
sind die Messer ungewohnt scharf!

Es gibt unzählige Anleitungen mit verschiedenen Tipps und Varianten,
wie man Messer schärfen kann.

Hier zeigen wir Ihnen wie **wir** die besten Resultate erzielen.



Das Wichtigste ganz zu Beginn.

NIEMALS eine **Schärffhilfe** oder **schnell laufende Maschinen** verwenden!

Die Schärffhilfen würden durch die enorme Härte der Schneide,
Scharten und Ausbrüche an der wertvollen Klinge verursachen.

Schnell laufende Maschinen erhitzen die Schneide derart,
dass das Gefüge der Klinge verändert wird
und der für die Härte der Klinge verantwortliche Kohlenstoff verloren geht.

Eine derart geschädigte Klinge ist für immer unbrauchbar!

Die Hersteller verwenden grosse motorgetriebene wassergekühlte Schleifsteine.

Für den Privatgebrauch, bei Hobby wie auch Profiköchen
wird deshalb mit handlichen Wassersteinen gearbeitet.



Ebenfalls geeignet sind Oelsteine, diese werden von uns jedoch nicht empfohlen, da diese wesentlich langsamer schleifen.

Das Schärfen von japanischen Küchenmessern

Einleitung

BITTE VERGESSEN SIE NIEMALS, DASS SIE MIT ÄUSSERST SCHARFEN MESSERN ARBEITEN!

DIESE KÖNNEN SIE ERHEBLICH VERLETZEN! WERDEN SIE NIEMALS LEICHTSINNIG UND ARBEITEN STEHTS MIT BEDACHT!



In Japan lernt ein Koch-Lehrling zuerst einige Jahre den Umgang mit scharfen Messern, bevor er diese schleifen darf.

Das Erlernen der Schleiftechnik erfordert dann auch wieder einige Jahre.

Wenn dann aus dem Lehrling ein echter Koch geworden ist, wird er seinen Arbeitstag immer mit dem Abziehen seiner wertvollen Messer beginnen. Diese Messer begleiten ihn in den meisten Fällen durch sein ganzes Leben und werden oft sogar weiter vererbt.



Da Sie, wenn Sie diese Anleitung lesen, sehr wahrscheinlich schon im Besitze eines oder von mehreren Japanmessern sind, werden Sie diese Zeit nicht haben. Ihre Messer werden etwas früher Ihre Aufmerksamkeit fordern.

Bitte haben Sie etwas Geduld, auch wir mussten etlichen Schweiß und Mühen investieren, bis wir die gewünschten Resultate erzielt haben. Auch nach über 10 Jahren sind wir noch keine Meister. Wir sind jedoch der Meinung unsere Ergebnisse können sich sehen lassen!

Wenn sie sich dieser Aufgabe nicht stellen wollen, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann. Vergewissern Sie sich unbedingt, dass er sich mit diesen edlen Klingen auskennt.

Falls sie trotz den nachfolgenden Erläuterungen nicht klar kommen, bitten wir Sie sich mittels Kontakt oder Forum auf dieser Seite, an uns zu wenden.



Japanische Wassersteine (Hocho)

Die japanische Wassersteine bestehen aus versinterten Metalloxiden.
Dies ergibt eine keramische absolut homogene Struktur.

Bei natürlichen Schleifsteinen kann es Einschlüsse
und Verunreinigungen im Stein geben.
Auch die Körnung und das Gefüge des Steins kann im selben Block variieren.

Dies wird bei der künstlichen Herstellung der japanischen Wassersteine ausgeschlossen.



Vorbereiten der japanischen Wassersteine

Um nicht unnötig stark abgenutzt zu werden und um ein optimales Schleifergebnis zu erzielen, müssen die japanischen Wassersteine sich mindestens 10 Minuten in sauberem Wasser vollsaugen können.

Wir empfehlen die Steine jedoch mindestens 1 Stunde oder länger, im Wasser zu belassen!

Wenn Sie ihre Messer jedoch sehr oft abziehen, können Sie die Steine auch im Wasser aufbewahren und haben diese dann auch immer einsatzbereit.

Da die Fläche sich mit der Zeit ungleich abnutzt, müssen diese ab und zu gerichtet werden.



Die Körnung (Feinheit) der japanischen Wassersteine (Tohi's)

Wir führen alle Körnungen bei unseren Wassersteinen, die Sie zur Pflege ihrer Messer benötigen.

- 180 Schruppen
- **1000 Schleifen**
- 1200 Schleifen
- **6000 Abziehen**
- 8000 Abziehpoltur

Für die meisten Kunden ist der Kombistein 1000/6000 die beste Wahl.



Alle Körnungen unter 2000 werden zum schleifen benutzt.

Unter schleifen verstehen wir den feinen Grat an der Schneide wieder herzustellen.

Mit den feineren Körnungen wird dieser Grat geglättet und feiner (dünner) geschliffen und poliert.
Dies wird abziehen genannt.

Wenn jemand seine Messer noch schärfer will, erreicht er dies mit der sogenannten Abziehpolitur.



Wir sind der Meinung, dass in den meisten Fällen ein Abziehen mit der Körnung 6000 durchaus genügt.

Auch mit dieser Körnung wird schon eine enorme Schärfe erreicht, mit welcher man Tomaten unglaublich mühelos schneiden kann. **(VORSICHT!)**

Mit der Abziehpolitur erhalten Sie die legendäre ultimative Schärfe, welche auch die Samurai Schwertern legendär gemacht haben.

Derart geschärfte Messer müssen jedoch häufiger abgezogen werden.

Wenn Sie sich an dermassen scharfe Messer gewöhnt haben, bemerken Sie schnell wenn die Schneide ein wenig nachlässt.

WIR WARNEN ALLE DIE MIT DERMASSEN GESCHÄRFTE MESSER ARBEITEN.



DAS BLOSSE BERÜHREN DER SCHNEIDE FÜHRT ZU ERNSTHAFTEN VERLETZUNGEN!

Wir hoffen dass Sie die Körnung 180 niemals benötigen werden.
Sollte dies der Fall sein, ist Ihr Messer wahrscheinlich runtergefallen,
oder Sie haben unsere Anwendungsregeln grob missachtet.

Mit dieser Körnung werden Scharten oder abgebrochene Spitzen wieder in Stand gestellt.

Schleifstein (Toshi) Pflege

Die japanischen Wassersteine sind im grunde genommen äusserst pflegeleicht.

Da die Schleiffläche sich im laufe der Zeit nicht gleichmässig abnutzt, muss diese ab und zu mal wieder gerichtet werden.



Dies geht relativ einfach, und benötigt wenn Sie nicht allzu lange warten,
nicht viel Zeit.

Sie benötigen nur eine absolut plane Fläche.

Sehr gut geeignet ist eine ausreichend stabile Glasplatte mit gefasten Kanten,
damit Sie sich nicht verletzen können.

Da Sie mit Schleifmittel arbeiten bedenken Sie,
dass auf der Unterlage Kratzer entstehen können.
Schützen Sie diese gegebenenfalls.

Auf die Unterlage legen Sie einen Bogen gut angefeuchtetes Nass-Schleifpapier.
Die Körnung sollte nicht grober als etwa 180 gewählt werden.

Nun beginnen Sie den gut Wassergetränkten Schleifstein auf dem Schleifpapier hin und her zu schieben.



Sie werden schon nach kurzer Zeit ihren Erfolg sehen.
Die weniger abgenutzten Stellen bei Ihrem Schleifstein, werden nach kurzer Zeit um einiges heller als der tiefere stärker abgenutzte Teil.



Spülen Sie den Wasserstein und das Schleifpapier gut mit sauberem Wasser immer mal wieder ab.
Wiederholen Sie die Vorgänge so oft, bis die Färbung schön gleichmässig erscheint.
Das Schleifpapier muss gegebenenfalls zwischendurch mal ersetzt werden.



Sie werden erkennen, nur mit planen Schleifflächen, lassen sich Messer optimal schärfen und abziehen.

Wie sie sehen ist das Richten der Wassersteine keine Hexerei, sondern kinderleicht.



Was benötigen wir zum schärfen der Japanmesser?

Neben den Wassersteinen (z.B. Kombistein 1000/6000),
braucht es eine gerade und stabile Unterlage .

Um das verrutschen des Steines zu verhindern,
empfehlen wir einen nassen Lappen
der unter den Wasserstein gelegt wird.



Dieser nimmt auch das Wasser auf,
welches aus Versehen daneben gehen könnte.
(Wir entwickeln noch eine entsprechende Schärffhilfe,
um Ihnen diese Arbeit zu erleichtern.)

Das wichtigste ist jedoch Geduld, Übung und Ausdauer!

Unser Tipp: üben Sie mit normalen Messern,
die Ihnen nicht so an Herzen liegen.



Sie werden sicher bald Fortschritte machen
und Freude bei dieser Tätigkeit entwickeln.

Erfüllt es einem nicht mit Stolz wenn man nachher mit den selbst geschärften Messern kochen kann?



Das Arbeiten am Toshi (japanischer Wasserstein)



Der beste Arbeitsplatz befindet sich neben dem Spülbecken.
So kann man die Messer und den Toshi zwischendurch bequem abspülen.
Sollte der Toshi mal zu trocken werden,
so hat man das Wasser zum befeuchten gleich in der Nähe.

Man bereitet sich am besten wie im Kapitel Japanische Wassersteine erwähnt vor.
Man sollte gerade in Stossrichtung mit genügend Bewegungsspielraum zum Toshi stehen können!



Diese Haltung ermöglicht Ihnen ein präzises führen der Klinge!
Vergessen Sie den feuchten Lappen unter dem Toshi nicht.
Er schützt ihre Abdeckung vor Kratzern und nimmt allfälliges überschüssiges Wasser auf.



Mit welcher Körnung sollte man beginnen?
Mit zunehmender Erfahrung wird Ihnen die richtige Wahl viel leichter fallen.

Grundsätzlich gilt:
-grobe Seite oder grober Stein zum erstellen des Grates der Klinge
(Schleifen 1000),



-feine Seite oder feiner Stein zum wieder aufrichten oder glätten dieses Grates (Abziehen 6000),



-sehr feiner Stein zum spiegelpolieren dieses Grates (Abziehpolitur 8000).

Mehr Erläuterungen dazu im Kapitel -Körnung von japanischen Wassersteinen

Das führen der Schneide auf dem Toshi

Die besten Erfahrungen haben wir gemacht, wenn die Klinge nicht hin und her geschoben wird, sondern nur von der Schneide weg gezogen wird.

So kann sich ein schöner Grat bilden. Durch das ziehen der Klinge vermeidet man auch, dass der feine Grat umgelegt oder beschädigt wird!



Der Winkel zwischen Klinge und Toshi sollte bei beidseitig geschliffenen Messern 16-18 Grad betragen.



Bei einseitig geschliffenen Messern übernimmt man den Winkel, der vom Messerschmied vorgegeben wurde.



Die flache Rückseite wird bei diesen einseitig geschliffenen Messern erst beim Abziehen bearbeitet!



Dazu wird die Klinge ganz flach auf den Toshi gelegt.
Nun zieht man zum Schluss, wie vorhin die Klinge von der Schneide weg,
über den Toshi .

Je feiner der Schlamm der sich auf dem Toshi gebildet hat,
desto feiner ist das Schleifergebnis!



Wir wissen wir wiederholen uns.

Passen Sie auf, derart geschärfte Messer können Sie bei der kleinsten Unachtsamkeit erheblich verletzen!

**ES GENÜGT DAS BLOSSE BERÜHREN DER SCHNEIDE,
UM SCHLIMMSTE VERLETZUNGEN ZU ERLEIDEN !**

Sollten Sie trotz diesen Erläuterungen nicht klar kommen, bitten wir Sie mit uns Kontakt aufzunehmen!

www.Japanmesser.ch

www.Japanmesser.net