

Kochmesser von Tojiro

Damastmesser von Tojiro



Herr Wiebelhaus von Tojiro.de hat mir 5 japanische Kochmesser der Serie Sippu zum Testen zur Verfügung gestellt. die bekannten Tojiro Messer werden in der Provinz Niigata, Japan

von der Firma Fujitora, einem der fünf größten Messerhersteller Japans, hergestellt.

Kochmesser von Tojiro werden mittlerweile in vielen Ländern außerhalb Japans verkauft und erfreuen sich wachsender Beliebtheit.

Die fünf Messer kamen einzeln verpackt in schönen Schachteln, jedes Messer steckt zusätzlich in einem, die Klinge schützenden Plastiküberzug. Die Kochmesser der Sippu Serie von Tojiro verfügen über einen formschönen Griff in Kastanienform, ich finde diese Form ideal, sie lassen sich auch mit großen Händen sicher und bequem führen. Das Griffmaterial besteht aus feinsten japanischer Eiche, die Zwingen am Übergang zwischen Griff und Klinge ist aus echtem Büffelhorn. Außer dem Obstmesser, das 37 Lagen hat, verfügen alle Messer über 63 Lagen, dadurch sehen die Klingen einfach klasse aus. Die Messer überzeugen durch eine Wahnsinnschärfe, die durch das verschieden unterschiedlicher Lagen und einem Kern aus VG 10 Stahl, erreicht wird.

Alle Kochmesser dieser Serie verfügen über einen beidseitigem Anschliff, dem sogenannten Ryo-ba Schliff, dies ermöglicht glatte Schnitte, das Messer ist dadurch auch für Linkshänder geeignet und verlangt erheblich weniger Übung als die in Japan durchaus üblichen einseitig geschliffenen Messer.

Tojiro SIPPU, großes Santoku 165mm



Als Fan der Santoku Form habe ich mich als erstes mit dem [Sippu Santoku](#) beschäftigt. wie der Name

Santoku (Messer der drei Tugenden) schon sagt, eignet sich dieses Messer für die Verarbeitung von Fisch, Fleisch und Gemüse, ist also ein absolutes Allzweckmesser, das sich durch seine klassische, hohe Form auch wunderbar handhaben lässt. Das Messer liegt prima in der Hand, ist sehr stabil. Dieses Messer halte ich selten nur am Griff sondern lege einen Finger an den Klingenrücken, so lässt sich das Messer noch besser führen. Dieses klassische japanische Kochmesser wird zu recht auch hier in Europa immer beliebter und mit dem Kauf des Tojiro Sippu werden Sie sehr zufrieden sein.

Tojiro SIPPU, großes Nakiri 180mm



Als nächstes habe ich das Sippu Nakiri getestet. Dieses [Nakiri Messer](#) besitzt die rechteckige Form der

Messer aus der Gegend von Tokio. Das Messer ist ideal zum Hacken von Gemüse oder Kräutern. Auch wenn es verführerisch ist, verwenden sie dieses schöne Messer nicht zum hacken von Knochen, dafür ist diese Messer nicht gedacht. Da es eine dünne Form hat wird das Gemüse geschnitten und nicht gebrochen! Das Nakiri ist das traditionelle japanische Gemüsemesser. Wer viel Gemüse verarbeitet sollte auf dieses Messer nicht verzichten.

Tojiro Sippu, Kochmesser 180mm

Dieses [Kochmesser](#) kommt uns Europäern wahrscheinlich am bekanntesten vor, was die Klingenförm und -länge angeht. Es ist sehr handlich und lässt sich als normales Chefmesser für

alle gewöhnlichen Schneidearbeiten einsetzen. Die gebogene Klinge ermöglicht eine sichere Schnittführung.

Tojiro SIPPU, Chef Messer 240mm



Dieses Chefmesser ist wirklich beeindruckend, es ist nicht zu schwer, liegt prima in der Hand und lässt kochbegeisterte

Männerherzen höher schlagen. Dies ist das typische Messer für Männer. Jeder, dem ich dieses Messer gezeigt habe, war sofort begeistert. Frauen stehen diesem Messer skeptisch gegenüber es ist ihnen schlicht zu groß und wuchtig. Dieses extra lange Kochmesser eignet sich hervorragend zum Zubereiten größerer Mengen und Sie können sicher sein, dass dieses Messer wirklich ausschließlich von Ihnen benutzt wird. Ich liebe dieses Kochmesser jetzt schon. Sie können dieses Kochmesser auch noch 30 mm länger bekommen, aber ich denke für den normalen Hausgebrauch ist die Klinge absolut ausreichend.

Tojiro SIPPU, Obst- und Schälmesser 90mm



mit diesem [Obstmesser](#) konnte ich bei meiner Partnerin wieder punkten. Größe und Beschaffenheit des Obstmessers

von Tojiro sind absolut ihr Ding. Mit diesem edlen Werkzeug arbeitet sie sehr gerne, das Messer ist sehr handlich, man darf aber nicht vergessen dass es auch höllisch scharf ist, also auf jeden Fall vorsichtig handhaben. Ich habe meiner Partnerin die komplette Serie von Tojiro Sippu gezeigt und Ihre Favoriten sind eindeutig dieses Schälmesser, das Santoku und das kleine Schälmesser dieser Serie.

Noch ein paar kleine aber wichtige Pflgetipps:

Es macht wirklich viel Spaß mit diesen Küchenmessern zu arbeiten, aber lassen Sie sich nicht durch die Schärfe des Messers dazu verleiten, Knochen oder gar gefrorenes schneiden zu wollen. Beanspruchen Sie die Schneidkante nicht auf Schlag oder Stoß. Eine harte Schneide ist empfindlicher und bricht dadurch leichter.

Geben Sie das Messer nicht in die Spülmaschine. Der harte, aggressive Spülmaschinenstrahl kann die empfindliche Schneidkante beschädigen. Spülen Sie das Messer nach Gebrauch mit warmen Wasser und etwas Spülmittel und trocknen Sie es ab. Selbst wenn es die Schneidkante aushalten würde, Der Griff würde auf jeden Fall im Geschirrspüler leiden.

Als Schneidunterlage empfiehlt sich Holz, so können Sie sicher sein, das Sie lange Spaß an Ihrem Messer haben werden.

Schleifen Sie Ihr Messer nicht am Wetzstahl. Das Schleifen sollte auf einem japanischen Wasserstein erfolgen und erfordert einige Übung. Wer sich das Schleifen nicht zutraut, kann die Messer in jedes gute Fachgeschäft zum Schleifen geben.

Alle Bilder sind Eigentum der Firma Wiebelhaus, vertreten auf www.Tojiro.de