

Kasumi Messer

KASUMI Messer sind wahre "high end" Messer.

Neben vielen bekannten Köchen schwören u.a. folgende Köche auf Kasumi Messer: Matthias Buchholz - Küchenchef des Restaurants First Floor im Berliner Hotel President (Europa Center), Jean Claude Bourgueil (Im Schiffchen, Düsseldorf-Kaiserswerth), Eckart Witzigmann und Karlheinz Hauser (Sülberg Hamburg).

Wolfram Siebeck empfiehlt ausdrücklich Damaszener Messer.


Die Klinge der Kasumi Messer besteht aus V-Gold No. 10 Carbon Stahl, der speziell für diese Messer produziert wird. Die Klingen werden eisgehärtet bei Rockwell C 59-60 Grad. Andere Tests attestieren Kasumi sogar 61 -62° C. Dadurch behält die Schneide länger Ihre Schärfe als bei anderen Messern.

An beiden Seiten der Klinge aus hochwertigen Carbon Stahl befindet sich das Kasumi Damaszener Muster, das aus vielen gefalteten Stahlschichten besteht.

Warnung

- Immer wieder tauchen Messer auf, die 100%ig wie unsere aussehen (siehe auch unter Fälschungen) oder nur so ähnlich. Oft wird auch behauptet, man benutze den gleichen Stahl oder die Messer kommen aus der gleichen Fabrik. Seien Sie misstrauisch! Es sind auch nicht nur die Klingen, sondern die gesamte Technologie bei der Herstellung. Qualität kostet, Qualität hält lange und Qualität ist im Endeffekt viel billiger. Fragen Sie einen Sternekoch, was er von unseren Messern hält!

Anmerkung: Bei ca. 100 Messern steht statt "Made in Japan" Mede in Japan". Dies ist ein Schreibfehler eines Japaners und diese Messer sind Originale.

 Der *stern*: "Die Klingen sind extrem hart, scharf und nur auf einem Stein zu schleifen - etwas für Köche, die keine Kompromisse machen! ... sind preiswert für solche Qualität" (49/03)

Kasumi Messer sind Messer für Liebhaber!



K1 Fleischmesser, 24 cm



K2 Kochmesser, 24 cm



K3 Kochmesser, 20 cm



K4 Brotmesser, 25 cm



K5 Fleischmesser, 20 cm



K6 Kochmesser, 18 cm



K7 Ausbeinmesser, 16 cm



K8 Filetierreiermesser, 12 cm



K9 Kochmesser, 14 cm



K10 Schälmesser, 8 cm

Seki, Japan, die Hauptstadt der Schneidwaren, befindet sich im Zentrum des japanischen Archipels. Die Geschichte der japanischen Schneidwaren Industrie in Seki begann vor knapp 800 Jahren. Die ersten Schwertschmieden gab es in Seki bereits im Jahre 1200. Seki war ein idealer Standort für Schwertschmieden. Es gab gute Erde, gutes Holz und frisches Wasser von zwei großen Flüssen.

Die Methode des Schwertschmiedens war zu dieser Zeit einzigartig in Japan. Schwerter aus Seki haben stets eine gute Qualität und sind sehr hochwertig. Dadurch wurde Seki sehr berühmt.

Von 1300-1500 vergrößerte sich die Anzahl von Schwertschmieden auf 300, und Schwerter aus Seki waren angesehen und bekannt als exzellente Schwerter, die

sehr stabil sind. Während der Bürgerkriege in den Jahren 1400-1600, wurden die Schwerter aus Seki bevorzugt von Kriegeren benutzt.

Die traditionelle japanische Technik der Schwertherstellung wurde von Generation zu Generation weitergegeben bis zum heutigen Tage. Diese Techniken werden bei der Kasumi Messer Produktion angewandt, so erhalten Kasumi Messer eine sehr gute Schneidequalität bei hoher Stabilität.

Kasumi Messer sind eine Spezialität aus Seki.

Dieses Kasumi Design symbolisiert die Schönheit der Natur, wie der leichte Nebel über Flüssen und auf Bergspitzen. Es entsteht durch die vielen gefalteten Stahlschichten. Die außergewöhnliche Klingenaufmachung zusammen mit den schwarzen Holzgriffen bildet ein gelungenes Design. Die Messer sind für jede Kochart bestens geeignet.

Benutzen Sie das Messer nicht zum Hacken von Knochen, gefrorenen Lebensmitteln oder ähnlich harten Gegenständen!

Pflegehinweise:

Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser waschen und mit einem weichen Tuch ganz abtrocknen.

Nach jedem Gebrauch mit der Hand abwaschen und gleich abtrocknen, nicht in den Geschirrspüler, auch nicht in der Spüle liegen lassen!

Wir empfehlen regelmäßiges Schärfen mit einem kombinierten Schleifstein.

Bitte benutzen Sie keinen Wetzstahl!

Bitte für Kinder unzugänglich aufbewahren, da Verletzungsgefahr.

Schleifanleitung:

1. Tauchen Sie beide Schleifsteine in Wasser, bis sie sich ganz vollgesogen haben, etwa 10-15 Minuten.
2. Nehmen Sie nun den K11. Die weiße Fläche (medium) sollte nach oben zeigen. Halten Sie das Messer fest in der Hand und ziehen Sie die Klinge von hinten nach vorne in einem Winkel von 10-20 Grad. Am besten ist es, mit der

äußeren Kante anzufangen, dann die mittlere und den unteren Teil. Der untere Teil ist am wichtigsten. Auf dem Stein bildet sich ein Schmutzfilm, der das eigentliche Schleifmittel ist. Wenn notwendig diesen Film mit ein paar Tropfen Wasser geschmeidig halten.

3. Wiederholen Sie den Vorgang mit der anderen Klingenseite. Rechtshänder sollten 70 % rechts und links schleifen, Linkshänder umgekehrt.
4. Nehmen Sie nun den K12 Schleifstein und wiederholen Sie den Schleifvorgang auf der weißen Seite (fein).
5. Drehen Sie den Stein und polieren Sie mit gelber Seite nach, in dem Sie wieder mit einem Winkel von 15 - 20 Grad über den Stein fahren.
6. Nach dem Schleifen sollte das Messer per Hand abgewaschen und ganz getrocknet werden.
7. Es ist sinnvoll, dass immer die gleiche Person die Messer schleift, da jeder Mensch seinen eigenen Winkel hat, schleift die gleiche Person die Messer auf den gleichen Winkel ein und die Messer werden im Laufe der Zeit immer schärfer. Je nach Benutzung der Messer sollten sie bei nachlassender Schärfe unbedingt sofort nachgeschliffen werden. Bei Hobbyköchen ist das i.d.R zwischen monatlich und halbjährlich. Wenn nötig, das Sägemesser K4 bitte zu einer qualifizierten Schleiferei bringen, keineswegs dem Scherenschleifer auf der Straße geben!!
8. Die kleinen Steine benutzen Sie, wenn die Oberfläche des Schleifsteins nicht mehr plan ist. Dann ziehen Sie mit dem kleinen Stein die Oberfläche ab, bis diese wieder plan ist.

Das Schleifen hört sich kompliziert an, ist aber wirklich leicht. Sie werden begeistert sein, wie gut Sie schleifen können und wie extrem scharf Ihre Messer sind.

Lieber ein Messer weniger kaufen und dafür die Pflegeserie, bestehend aus den Steinen K11 und K12!!

Achtung!

Aufgrund des überragenden Erfolgs der Kasumi Serie sind die Messer oft **ausverkauft, es kann zu Wartezeiten um 6 Monate und mehr kommen.**

Es ist die starke Nachfrage, die die Wartezeiten verursacht. Leider braucht Gutes

manchmal etwas länger! Es lohnt aber, auf die original KASUMI Messer zu warten, viele Nutzer können das bestätigen!

Angela Köhler schreibt in der Wirtschaftswoche vom 3.9.04:

" ... Seki in der Bergwelt der Gifu-Präfektur gilt als härtester Konkurrent Sakais. Dort schmieden Messerkünstler die in Deutschland begehrte Kasumi-Kollektion. Auf diese High-End-Geräte schwören Kochgrößen wie Eckart Witzigmann, Jean Claude Bourgueil und Karlheinz Hauser. Auch in den USA, Frankreich und in Russland greifen Küchenchefs zu diesen Messern. „In Frankreich benutzen sieben von den Top-Zehn der Gastronomieszene unsere Kasumi-Messer“, freut sich Katsumi Sumikawa, Juniorchef der Firma Kasumi. Sein Handwerksbetrieb stellt zehn verschiedene Sorten her, mit einer Stückzahl von jeweils 700 bis 1000 im Monat.

Wirtschafts
Woche
wiwo.de

Vor allem die Spitzen-Kasumis sind mittlerweile so begehrt, dass selbst berühmte Kunden ein halbes Jahr warten müssen. Die Klingen bestehen aus V-Gold No. 10 Carbon-Stahl. Für Kasumi arbeiten rund zehn Meister..."

© 1996 - 2004 Alle Texte und Bilder unterliegen dem Copyright der jeweiligen Hersteller oder von kochmesser.de. Ohne Erlaubnis der jeweiligen Rechteinhaber ist **jegliche Reproduktion untersagt!** Links auf unsere Seiten sind erwünscht!