

## Superscherpe koksmessen van Nipponblades

keuken

gepost door [Redactie / Elize](#) op zaterdag 25 juni 2011



De broers Thijs en Koen Wolters waren als enthousiaste thuiskokks bijzonder ontevreden over de scherpste van de standaard koksmessen. Nu is het geen groot geheim dat de scherpste messen uit Japan komen.

### Nipponblades

Thijs en Koen trokken daarom hun stoutste schoenen aan en zijn naar Japan gegaan, hebben contact gelegd met een Japanse ambachtsman en importeren sindsdien [zeer scherpe, handgesmeede messen](#) die worden

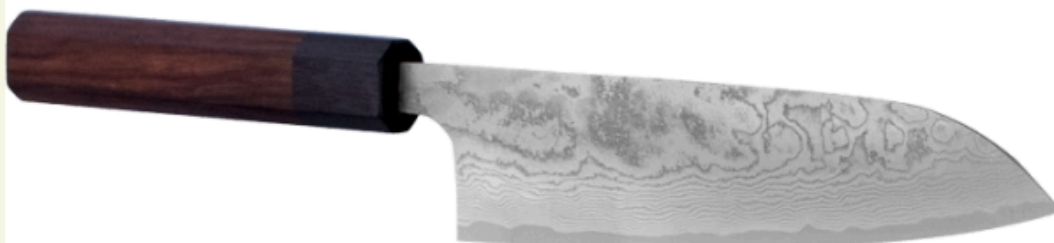
verkocht onder de naam [Nipponblades](#).

Op dit moment hebben ze 3 varianten met prijzen van € 165-230. Dat is niet echt goedkoop, maar een liefhebber heeft dat er graag voor over.

### Het Santoku Koksmes

Het [Santoku koksmes](#) is te gebruiken voor elke klus in de keuken. Veel Japanse families snijden met dit koksmes hun vis, vlees en groente. In Japan wordt er voornamelijk groente mee gesneden omdat 80% van de gerechten hieruit bestaan.

Prijs € 165,-



### Het Nakiri Koksmes

De [Nakiri](#) is het Japanse koksmes dat speciaal wordt gebruikt voor het snijden van groente. Groenten zijn een belangrijk onderdeel van de Japanse keuken en de Nakiri is dan ook het keukenmes dat door de Japanse thuishoukeuken dagelijks wordt gebruikt. Het blad van dit Japanse koksmes is dun, recht en scherp zodat er nauwelijks druk nodig is om door de groente heen te snijden.

Prijs € 165,-



### Het Yanagiba Koksmes

Het [Yanagiba koksmes](#) wordt gebruikt voor het fileren van vis. Dit koksmes is perfect voor de bereiding van sashimi (het Japanse gerecht van verse rauwe vis dat in dunne schijfjes wordt gesneden). Doordat dit Japanse koksmes lang, dun en licht is, kost het weinig kracht om vis recht en dun te snijden.

Prijs € 230,-



### Sharp as a knife

En nu komt het. Hun messen zijn niet alleen vlijmscherp, de recensies over hun messen zijn dat ook! Zelf hebben we ze helaas nog niet in handen gehad, maar Sylvia Witteman, food recensent van de Volkskrant zei er bijvoorbeeld over: *"Dit was het scherpste mes dat ik ooit in handen heb gehad. Het sneed papierdunne plakjes van die zompige tomaat, iets wat geen ander mes kan. Sindsdien doe ik niks anders meer dan dingen snijden. Wat een heerlijk mes"*.