

Het Laatste Nieuws – Vlaams Dagblad

23/10/2011

Het mes van de Samoerai

Het mes van de samoerai

De Nederlandse broers Thijs en Koen Wolters gingen als enthousiaste thuis-koks op zoek naar het ultieme koksmes. In het ambachtelijke atelier van messenmaker Hiroshi Katou in Japan vonden ze wat ze zochten. Katou



is hofleverancier van de Japanse keizer. Zijn voorouders waren gespecialiseerd in het maken van de nu verboden samoeraizwaarden. Voor zijn messen gebruikt Katou het extra harde VG-10 staal. Het wordt eindeloos verhit, gebogen en ge-

hamerd tot er meerdere laagjes ontstaan. Daarna wordt het mes met de hand afgewerkt. Als de messenmaker tevreden is, wordt het houten handvat gemonteerd.

Vlijmscherpe nipponblades: Santoku (voor elke klus): 165 euro, Nakiri (voor het snijden van groenten): 165 euro en Yanagiba (voor fileren van vis): 230 euro.

Meer info: www.nipponblades.nl