

## MESSCHERP

DE ZOEKTOCHT NAAR HET ULTIEME KOKSMES LEIDDE NAAR EEN  
MESSENMAKER DIE OOK DE JAPANESE KEIZER FOURNEERT.

Iedere professionele kok zal beamen dat zijn belangrijkste gereedschap een goed, vlijmscherp mes is. Ontevreden met het aanbod hier te lande, startten amateurkoks Thijs en Koen Wolters twee jaar geleden een zoektocht naar het ultieme keukenmes. In Japan stuitten ze op Hiroshi

Katou, een traditionele messenmaker die onder andere keukengereedschap produceert voor het Japanse keizerlijke hof. Inmiddels importeren de broers drie van zijn messen (een allround mes, een groentemes en een visfileermes) in Nederland. De damaststalen messen

zijn handgemaakt en een stuk lichter dan de meeste Europese exemplaren. Het achthoekige houten handvat is even wennen, maar in scherpte zijn deze messen onovertroffen. Een overrijpe tomaat die we op het lemmet lieten vallen, spleet miraculeus in tweeën, net als een

zachte aardbei. En van harde etenswaren als rauwe pompoen, droge worst of bevroren kipfilet sneden we zonder krachtsinspanning flinterdunne plakken.

*De messen van Katou zijn exclusief verkrijgbaar via [www.nipponblades.nl](http://www.nipponblades.nl).*

*Prijzen van € 165 tot € 230*

