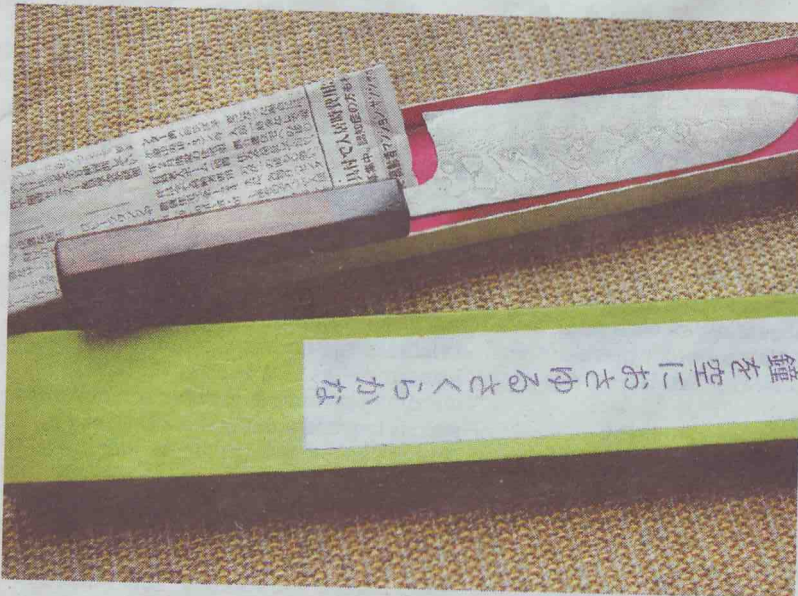


## Trouw

10/12/2011

Japans Keukenmes – Karin Luiten

### Japans keukenmes



Een beetje kookliefhebber heeft natuurlijk een blok vol messen in de keuken staan, maar een authentiek Japans handgemaakt mes?

Vast niet. De piepjonge firma Nipponblades van de gebroeders Koen en Thijs Wolters is erin gespecialiseerd. Paradepaardje in de collectie is het Santoku-mes. Dat begint al bij de verpakking: een doos met Japanse haiku, daarin een Japanse krant en daarin een mes met achthoekig houten handvat en ronduit prachtig moiré lemmet.

Dat effect wordt bereikt met de zogenaamde 'damascus-techniek' waarbij het extra harde staal (voor de kerkers: VG-10) wordt verhit terwijl mesmaker Hiroshi Katou erop hamert en er langzaam maar zeker een patroon van ontelbare laagjes ontstaat. Een beeldschoon mes om te zien dus,

en dat blijft ook zo, zelfs na intensief gebruik en talloze snijsessies met citroenen.

Maar bovenal is het mes akelig scherp. Houd het in de hand en groentes springen spontaan een stukje opzij van schrik. Het zoeft dat het een lieve lust heeft, zelfs brood snijden gaat beter dan met een gekarteld broodmes. Alleen dat achthoekige handvat is wennen, het ligt weliswaar licht, maar niet erg ergonomisch in de hand.

Is er nog een nadeel? Eh ja, de prijs. 165 euro is een flinke uitgave. Maar goed, voor een kunstwerk valt het wel weer mee. [KL]

*Te koop bij kookwinkels,  
voor € 165,00.*