



ZASSENHAUS



OSAKA



ZASSENHAUS

OSAKA

Japanischer Klingenstahl 440C · 60 HCR · Schleifwinkel 15 Grad · Handgeschliffen · Holz-Box



ZASSENHAUS

 **OSAKA**



## ZASSENHAUS Messerserie OSAKA

Japanische Messer sind der Inbegriff von Tradition und Präzision. Die Jahrhunderte alte Handwerkskunst, die in der Schwertschmiede der Samurai ihren Ursprung hat, ist trotz aller moderner Techniken bis heute erhalten geblieben und erfreut sich großer Beliebtheit.

Japanische Messer sind in der Regel dünner geschliffen, teils aufgrund des schärferen Winkels, teils aber auch, da die fernöstliche Ernährung mehr aus Fisch und Geflügel und weniger aus Fleisch mit großen Knochen besteht.

Den Hammerschlag auf den Klingenoberflächen bezeichnet man im Japanischen als „Tsuchime“ = Hammer. Dieses Finish sorgt, genauso wie ein Kullenschliff, dafür, dass Schnittgut weniger an der Oberfläche haftet, und macht jedes Messer zu einem Unikat.



## SANTOKU MESSER 13 CM

Das Santoku-Messer ist die bekannteste Messerform aus Japan und für das Schneiden von größeren Mengen Fleisch, Fisch und Gemüse gleichermaßen geeignet. Nicht umsonst bedeutet Santoku „drei Tugenden“. Das Santoku-Messer hat ein kompaktes Klingenblatt mit einer sichelförmig abgerundeten Spitze und ist beidseitig geschliffen.



## SANTOKU MESSER 18 CM

Wie sein kleineres Pendant ist auch dieses Messer ein Allrounder, der in der Küche unerlässlich ist. Die gängigen Schneidarbeiten bewältigt es ebenso mühelos wie präzise und feine Schnitte. Auf dem breiten Klingenrücken lassen sich die vorbereiteten Lebensmittel zudem gut vom Schneidbrett in Schüssel oder Topf transportieren.



## KOCHMESSER 20 CM

Das Kochmesser ist eines der gängigsten Messer in der Küche und besonders für Einsteiger geeignet. Mit ihm lassen sich nahezu alle anfallenden Küchenarbeiten erledigen. Die lange Klinge ist in der Regel zwischen 16 und 26 cm lang und verjüngt sich zur Spitze hin, so dass dieses Messer auch hervorragend für das Hacken und Wiegen von Kräutern geeignet ist.



## NAKIRI MESSER 18 CM

Das Nakiri bocho (das „Gemüseschneide-Küchenmesser“) hat eine gleichbleibend rechteckige, beidseitig geschliffene Klinge, die einem klassischen, europäischen Beil ähnelt. Aufgrund des sehr dünnen Schliffs wird es in der japanischen Küche jedoch seit jeher als traditionelles Messer nicht zum Zerteilen von Knochen, sondern zum Schneiden von Gemüse verwendet.



## KIRITSUKE MESSER 23 CM

Kiritsuke ist ein formvollendetes Messer, das neben seiner außergewöhnlichen Präzision beim Schneiden auch optisch überzeugt und früher nur den japanischen Meisterköchen vorbehalten war. Das Kiritsuke hat eine skalpellartige Klingenspitze, mit der die Lebensmittel besonders klein geschnitten werden können.



## BROTMESSER 20 CM

Das Brotmesser hat durch den typischen Wellenschliff viele kleine Schneidpunkte, die das Schnittgut zunächst greifen. Durch die fortlaufende, sägende Bewegung wird es mit wenig Druck geschnitten, ohne zerdrückt zu werden. So schneidet es knusprige und harte Brotkrusten, ebenso großes Obst oder Gemüse wie Melone, Ananas oder Kürbis mit Leichtigkeit.



## SCHINKENMESSER 20 CM

Das Schinkenmesser kommt immer dann zum Einsatz, wenn es darum geht, präzise und feine Scheiben zu schneiden. Es eignet sich hervorragend zum Schneiden von Fleisch, Gemüse und Obst sowie für das Tranchieren von saftigen Bräten. Dank der langen und schmalen Klinge gleitet es mühelos selbst durch großes, festes Schneidgut.





# ZASSENHAUS OSAKA



© Zassenhaus International GmbH  
Flyer OSAKA  
Art.-Nr. 90288 11/2025 2500 ZD / 017 / BL



Zassenhaus International GmbH  
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany  
service@zassenhaus.com · www.zassenhaus.com