Um lange an seinem guten *Wabocho* Freude zu haben, sollte man einige Dinge der Pflege und Handhabung beachten, um dieses Messer viele Jahre nutzen zu können. Klingen aus dem extrem harten Karbonstahl laufen im Gebrauch leicht dunkel an, dies kein Makel, sondern es ist die Arbeitsfarbe. Diese „rostenden Stähle“ sind allen anderen in ihrer Schnittigkeit weit überlegen, deshalb wird dieses kleine Manko gerne in Kauf genommen. Grundsätzlich sind diese Stähle, auch wenn sie anlaufen, gesundheitlich absolut unbedenklich. Das Messer sollte nach Gebrauch einfach nur feucht abgewischt und dann trockengerieben werden. Also niemals längere Zeit im Spülwasser liegen lassen!

Zum Schutz vor Rostansatz, wenn man es länger nicht benutzt, kann man einige Tropfen Klingenöl auf die Klinge geben.

Stark säurehaltige Gemüse- oder Obstsäfte können mit der Klinge reagieren und es kann ein Eisengeschmack zurückbleiben. Deshalb kann es immer wieder wichtig sein, das Messer gründlich zu polieren.

Wenn die Klinge des Messers einmal angelaufen ist und man sie wieder aufpolieren möchte, kann man dies auf traditionelle Weise machen:

Legen Sie das Messer flach auf die Tischplatte. Nehmen Sie Scheuerpulver oder -milch, einen Korken

Nun können Sie die Klinge mit der flachen Seite des Korkens auspolieren.

Halten Sie das Messer immer plan auf der Tischplatte, besonders im Schneidebereich.

Und wieder ist das Messer in einem glänzendem Zustand!

Klinge und Griff werden in einem Einbrennverfahren verbunden. Es werden keine mechanische Teile wie Nieten verwandt, deshalb sollten heftige Schleuder- und Schüttelbewegungen vermieden werden.

Grundsätzlich ist die Klinge zum Griffansatz nicht bearbeitet, dies dient dem Rostschutz. Mögliche Verfärbungen sind kein Rostansatz, sondern Merkmal des Einbrennverfahrens.

Das richtige Schneiden ist ganz einfach. In weicher ziehender Bewegung, mit dem Zeigefinger auf dem Messerrücken führend, wird das Messer durch das Schneidgut geführt. Hack-, Hebel- und Drehbewegungen sind dem *Wabocho* wesensfremd und deshalb unbedingt zu vermeiden. Auch von einem seitlichen Zurseiteschieben des geschnittenen Gutes auf dem Schneidebrett mit der Schneide ist abzuraten (wenn man dies möchte, kann man hierfür den Messerrücken nutzen). Anderenfalls nehmen Klinge und Schliff durch unsachgemäße Handhabung dabei Schaden!

Geschnitten wird immer auf einer weichen Unterlage wie einem Holzbrett. Marmor-, Glas- und harte Kunststoffbretter sind für das *Wabocho* absolut ungeeignet. Der Stahl mit seinem sehr feinem Schliff kann auf der falschen Unterlage irreparablen Schaden nehmen, deshalb sollte ein Holzbrett verwendet werden.