



Wa- ist im Japanischen die Bezeichnung für traditionell, althergebracht und Bocho bedeutet das Messer. So unterscheidet man in Japan zwischen Wabocho, dem klassisch traditionell hergestellten Messer und dem Yobocho, dem modernen, im westlichen Stil hergestellten Messer. Für die meisten Profi- und Hobbyköche, die jetzt in Europa diese japanische Spezialität entdecken, ist es nicht möglich, das Original von der Vielzahl der am Markt vorhandenen Produkte zu unterscheiden. Nicht jedes Messer, das von japanischer Herkunft ist, sich mit einer herkömmlichen japanischen Anmutung schmückt und sich dabei „Japan-Messer“ nennt, hat etwas mit dem traditionellen japanischen Messer zu tun – und kann sich also nicht Wabocho nennen!

Gerade im Internet, als auch bei vielen edlen Versandhäusern, werden viele Messer mit japanischer Anmutung angeboten, achten Sie dabei auf die Hinweise der Stahlhärte! Gute Wabocho haben 63 HCR, Yasuki Stahl oder Yasuki Stahl in der blauen Qualität (Arogamie). Echte Wabocho haben Manufakturqualität, d. h. sie sind von Hand geschmiedet, auch der Damaststahl wird von Hand gefaltet! Alles andere ist industrielle Warenfertigung und hat mit dem klassischen Japanmesser (Wabocho) nichts zu tun und ist letztendlich im Verhältnis zur Qualität zu teuer.