



Lieber Besucher! Messer aus Japan finden immer mehr Liebhaber und das nicht nur unter den Profiköchen. Ein gutes Messer ist Werkzeug in der Küche und ein echtes Japanmesser eine durch aus sinnvolle Ergänzung zum guten Messer aus Solingen. Das klassische/traditionelle Japanmesser (Wa- traditionell /Bocho- Messer) begründet das hohe Ansehen dieser Messer und ihre unglaublichen Schnitthaltigkeit. Für alle die mehr Wissen wollen über Japanmesser, haben wir dieses kleine Lexikon angelegt mit vielen nützliche Informationen zu diesem Thema. Klicken Sie einfach im Menü auf der linken Seite.

Wir überarbeiten das Wabocho-Lexikon in der nächsten Zeit. Es wird inhaltlich und formal aktualisiert, bitte haben Sie etwas Geduld.