Viele, die sich für gute japanische Messer interessieren, scheuen sich, ein Wabocho zu erwerben, we



Die Japaner sagen: „Zu jedem Messer gehört ein Stein“, und damit wird auch auf einen wichtigen Sa

Da der Stahl der Wabochos härter ist als ein normaler Wetzstahl, ist diese Art des Schärfens mit dem

Am besten sind Nass-Schleifsteine. Es gibt gute japanische Naturschleifsteine (Toishi) wie zum Beisp

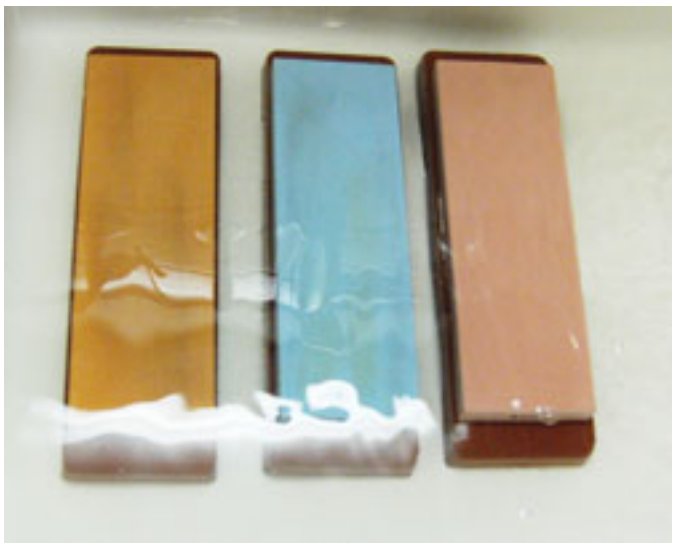
Alternativ hierzu sind die synthetischen Wassersteine zu nennen,die wir Ihnen hier von Naniwa empf

Mittlere Körnungen (800–1.000er) werden zum Grundschliff genommen, hohe Körnungen (ab 2



Alle Schleifsteine müssen ab und zu wieder plan gemacht werden, dies kann mit einem Abritzstein d

Letztendlich bleibt es Ihnen überlassen, ob Sie sich für einen Natur- oder Synthesestein entscheiden



Bevor Sie jedoch mit dem Stein arbeiten können, müssen Sie ihn eine viertel Stunde ins Wasser lege

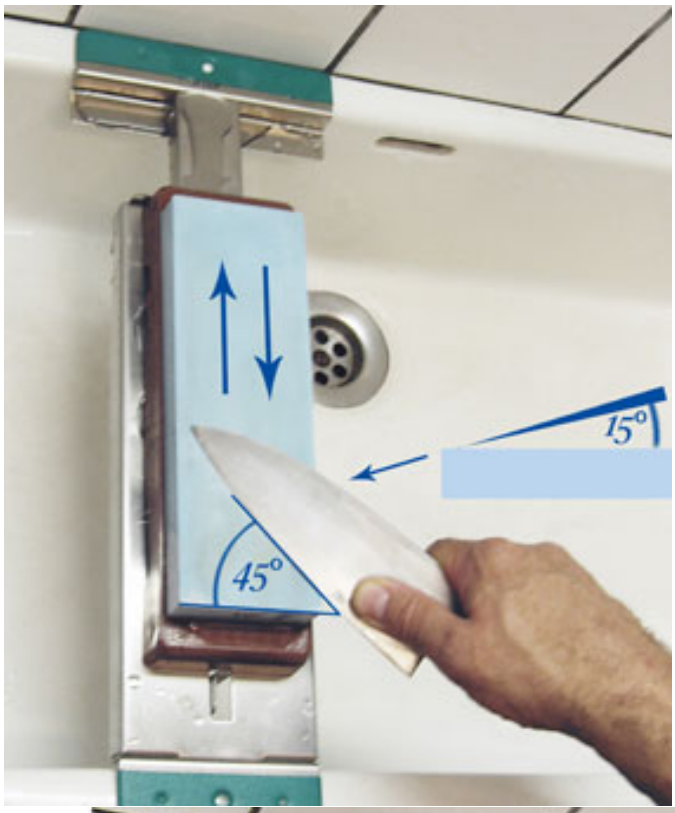


Den gewässerten Stein legen Sie auf eine rutschfeste Unterlage. Wer ganz professionell arbeiten mö

Das Schleifen eines Kata-ba-Messers

Kata-ba ist die traditionelle Art des einseitigen Anschliffs der Klinge; eine Seite hat einen starken Ans

Der Schleifstein wird mit der Flachseite senkrecht auf die Arbeitsfläche gelegt. Nun fassen Sie das M


15°
45°







Wenn das Messer Schneide ganz Länge Schneidfläche, verschiedenen







Das Schleifen eines Ryo-ba-Messers

Ryo-ba meint den beidseitigen Anschliff der Klinge, wie er hier in Europa üblich ist. In den letzten Jah

Das Grundprinzip ist dem Kataba-Schliff ähnlich, allerdings werden hier beide Messerseiten gleich be





