

霞 KASUMI® —匠—
MASTERPIECE

25代 藤原兼房 日本刀鍛錬道場 刀匠
(岐阜県関市在住)

25th Generation Swordsmith
: Fujiwara Kanefusa
(SEKI-JAPAN)





KASUMI® — 匠 —

MASTERPIECE

Made in Seki-Japan

– History and Tradition –

Seki, die Hauptstadt der japanischen Schneidwaren-Industrie befindet sich im Zentrum des japanischen Archipels.

Die Geschichte der japanischen Schneidwaren-industrie in Seki begann vor knapp 800 Jahren. Die ersten Schwertschmieden gab es in Seki bereits im Jahre 1200. Seki war ein idealer Standort für die Schwertschmieden. Vor Ort gab es alles, was zum Schmieden eines Schwertes nötig war, das nötige Erz, ausreichend gutes Holz und frisches, sauberes Wasser von zwei großen Flüssen.

Diese Methode des Schwertschmiedens war zu dieser Zeit einzigartig in Japan. Schwerter aus Seki sind sehr hochwertig, zeichneten sich stets durch eine sehr gute Qualität aus.

In der Zeit zwischen 1300 und 1500 wuchs die Anzahl der Schwertschmieden bereits auf über 300. Schwerter aus Seki waren sehr angesehen und in ganz Japan bekannt als robuste und extrem scharfe Waffen. Seki entwickelte sich zum bedeutendsten Ort der Schwertschmiedekunst in Japan.

Die traditionelle japanische Technik der Schwertherstellung wurde von Generation zu Generation bis zum heutigen Tage weitergegeben. Diese Techniken werden bis heute bei der Herstellung der KASUMI Messer angewendet.

KASUMI Messer sind die Spezialität aus Seki. Sumikama Cutlery, der innovative japanische Traditionshersteller, ist mit seinen Kasumi Messern der „Erfinder“ der Damaszener Küchenmesser-Serien. Oft kopiert, nie erreicht. MASTERPIECE (MP) Kochmesser sind das Ergebnis der konsequenten Verbesserung der KASUMI Messer.

KASUMI MASTERPIECE (MP) sind eine spezielle, limitierte Ausführung der Kasumi Messer. Sie sind das Ergebnis konsequenter Weiterentwicklung, Verbesserung sowie jahrzehntelanger Erfahrung der Firma Sumikama in der Messerschmiedekunst. KASUMI MP sind die besten Kasumi Messer, die es je gab.

Das japanische Zeichen 匠 ist das Zeichen der MASTERPIECE (MP) Messer. In seiner eigentlichen Übersetzung bedeutet es so viel wie „meisterliche Handarbeit“ (Takumi).

KASUMI MP Messer erlangen Ihre außergewöhnlichen Eigenschaften durch die unbezahlbaren Erfahrungen der besten Meister und ihrer Handarbeit, in Verbindung mit der Nutzung moderner Technik – ganz in der Tradition der japanischen Schwertschmiedekunst.

Die Mittellage der KASUMI MP Klingen besteht aus bestem japanischen „VG10 Cobalt high carbon Stahl“, der ausschließlich für die Fertigung von sehr hochwertigen Küchenmessern entwickelt wurde. Nach dem Schmieden werden die Klingen auf etwa 59-60° C Rockwell gehärtet. Die Härte von 59-60° HRC gilt nicht nur in Japan als optimale Härte für Küchenmesser. Sie ermöglicht eine sehr lange Standzeit der Schneide (Schärfe), gleichermaßen aber auch ein leichtes Nachschärfen mit dem KASUMI Schleifstein.

Die perfekte, scharf-blitzende Schneide ist das Produkt vielfacher Schleifvorgänge auf rotierenden Spezial-Wasserschleifsteinen. Nur die besten Schleifer aus Seki schleifen jede Klinge der KASUMI MP in unzähligen Arbeitsschritten per Hand. Ihre finale Schärfe erhalten die Messer durch den letzten Schleifvorgang mit einem feinen 3000er KASUMI Wasserschleifstein. Das KASUMI MP Damastmuster auf beiden Seiten der Klinge entsteht durch die 32 Lagen hochwertigen Stahls.

Der Profi-Griff der KASUMI MP Küchenmesser ist aus einem duroplastischen Leinen-Hartharz gefertigt. Durch Druck und Wärme erhält dieses Harz seine besondere Haltbarkeit und damit seine gute Formbeständigkeit. Das Messer liegt angenehm und sicher in der Hand.

Die Schönheit der Klinge, zusammen mit dem matt glänzenden Griff – macht dieses Messer so einzigartig.

25代 藤原兼房 日本刀鍛錬道場 刀匠

(岐阜県関市在住)



MP-01
Schälmesser, 8 cm

MP-02
Allzweckmesser, 12 cm

MP-03
Kochmesser, 14 cm

MP-04
Santoku, 13 cm

MP-05
Ausbeiner, 16 cm

MP-06
Nakiri, 17 cm

MP-07
Santoku, 18 cm



Fleischmesser, 20 cm

MP-08



Tranchiermesser, 24 cm

MP-09



Brotmesser, 25 cm

MP-10



Kochmesser, 20 cm

MP-11



Kochmesser, 24 cm

MP-12



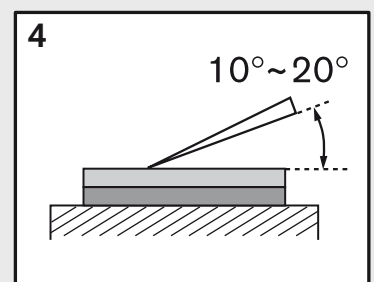
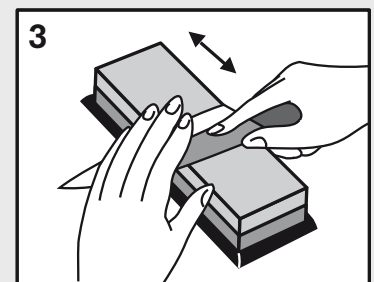
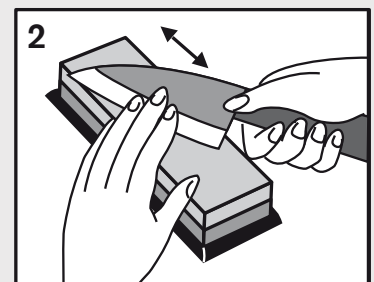
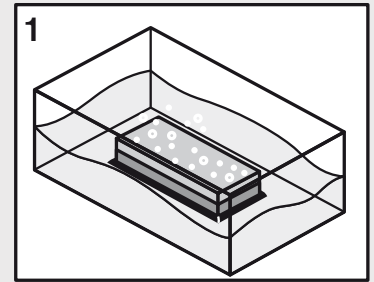
Sashimi, 21 cm

MP-13

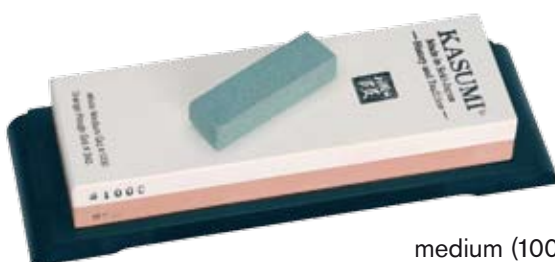
– Schleifanleitung –

KASUMI MP Messer sind sehr hart. Zum optimalen Schleifen der Klinge empfehlen wir die Benutzung unserer KASUMI Schleifsteine K-11 und K-12.

1. Tauchen Sie beide Schleifsteine etwa 10 bis 15 Minuten in Wasser ein, bis sich diese voll Wasser gesogen haben.
2. Nehmen Sie nun den Schleifstein K-11 mit der weißen Fläche (Medium) nach oben. Halten Sie das Messer fest in der Hand und ziehen Sie die Klinge von hinten nach vorne in einem Winkel von 10 bis 20 Grad über den Schleifstein. Am besten ist es, mit der äußeren Kante anzufangen, dann die mittlere und den unteren Teil. Vergessen Sie nicht den unteren Teil, da dieser am wichtigsten ist. Auf dem Stein bildet sich ein Schmutzfilm, der als eigentliches Schleifmittel fungiert. Sollte es notwendig sein, dann halten Sie diesen Film mit ein paar Tropfen Wasser geschmeidig.
3. Wiederholen Sie den Vorgang mit der anderen Klingenseite. Rechtshänder sollten 70% rechts und 30% links schleifen, Linkshänder umgekehrt.
4. Nehmen Sie nun den Schleifstein K-12 und wiederholen Sie den Schleifvorgang auf der gelben, feinen Seite.
5. Drehen Sie den Schleifstein und polieren Sie das Messer mit der weißen Seite, indem Sie wieder mit einem Winkel von 15 bis 20 Grad über den Stein fahren.
6. Nach dem Schleifen sollte das Messer per Hand abgewaschen und vollständig getrocknet werden.
7. Da jeder Mensch seinen individuellen Schleifwinkel beibehält, ist es sinnvoll, dass die Messer immer von der gleichen Person geschliffen werden. So werden die Messer optimal auf dem gleichen Winkel eingeschliffen, wodurch die Messer im Laufe der Zeit immer schärfer werden. Je nach Benutzung der Messer sollten Sie diese bei nachlassender Schärfe unbedingt sofort nachschleifen. Bei Hobbyköchen ist das i.d.R. in einem Abstand von einem Monat bis zu einem halben Jahr erforderlich. Das Brotmesser MP-10 bringen Sie gegebenenfalls zu einer qualifizierten Schleiferei; bitte geben Sie es **nicht** dem Scherschleifer auf der Straße!
8. Falls die Oberfläche des Schleifsteins nicht mehr plan ist, benutzen Sie bitte die kleinen Steine. Ziehen Sie mit dem kleinen Stein die Oberfläche des Schleifsteins ab, bis diese wieder plan ist. Auf www.kochmesser.de finden Sie ein lehrreiches Video, das zeigt, wie man diese hochwertigen Messer schleift.



K-11 Schleifstein



medium (1000)
grob (240)

K-12 Schleifstein



fein (3000)
poliert (8000)



Autorisierter Fachhändler:

Importeur: [kochmesser.de] GmbH & Co. KG, www.kochmesser.de