INHALT

Über den Autor	4
Danksagung	5
Vorwort	6
Ein bisschen Theorie	9
Was Schärfe eigentlich ist	9
Klingengeometrie	13
Wasserschärfsteine	16
Synthetische japanische Wassersteine	17
Körnung	18
Japanische Natursteine	21
Die richtige Behandlung der Steine	23
Sonstige Schärfmittel	27
Nützliches Zubehör	32
Schärfen in der Praxis	34
Unterschiede zu europäischen Messern	35
Die zehn Regeln des Schärfens	38
Einseitiges Gemüsemesser <i>usuba</i>	47
Einseitiges Hackmesser <i>deba</i>	53
Einseitiges Fischmesser <i>yanagiba</i>	60
Beidseitige Kochmesser <i>santoku</i> und <i>gyuto</i>	66
Japanisches Brotmesser	76
Klappmesser <i>higonokami</i>	79
Outdoor-Messer	82
Reparatur einer beschädigten Klinge	90
So schonen Sie Ihre Japanmesser	94
Stahlkunde	102
Geschichte und Geschichten	116
Index	120
Glossar	123
Quellenverzeichnis	125
Bezugsquellen	125