

Westerse messen

De meeste messen in de winkels komen nog steeds uit het westen. Duitsland, Frankrijk, Groot Brittanië en Spanje zijn van oudsher landen waar veel messen worden gemaakt. Ook Brazilië en de USA zijn grote producenten, maar daarvan zien we hier maar weinig terug. In het algemeen zijn westerse messen van goede fabrikanten hun geld waard, maar natuurlijk zitten er verschillen tussen de merken onderling. Hieronder geef ik wat informatie, die ik in mijn praktijk als messenslijper heb opgedaan. Mijn woord is niet heilig, maar wel beter gefundeerd dan 'het is een mooi mes'.

Zoals met alles is er geen 'beste merk' of type, maar er zijn wel belangrijke verschillen tussen de messenmerken onderling. Er zijn zelfs grotere verschillen in de modellen binnen één merk, net zoals een Seat verschil van een Porsche. In het algemeen kost een goed mes van een bepaald merk meer dan een instappertje van hetzelfde merk.

De prijs is zelfs een belangrijke indicator voor de kwaliteit, maar vaak betaal je alleen voor het uiterlijk met bijvoorbeeld een chique handvat. Het is daarom belangrijk goed vooronderzoek te doen als u een bepaald merk op het oog hebt. Onderstaand overzicht zal u hierbij kunnen helpen.

Merk	Model	Lemmet/snijrand	Heft	Totaaloordeel	Prijs/kwaliteit
Wüsthof	Classic	Gesmeed X50CrMov15 staal. Het mes is snel en gemakkelijk te slijpen tot werkbare scherpte. Slijp je het mes met een fijnere korrel om het scherper te maken, dan verdwijnt de agressie, en valt die extra scherpte tegen.	Stevig. Licht prettig in de hand. De kunststof heftschalen van het handvat zijn goed, maar de snel slijtende aluminium bevestigingspinnen lossen snel op in de vaatwasmachine, zodat het handvat na zo'n jaar of 10 loslaat en breekt.	Een werkpaard, voor langdurige en intensieve taken. Is minder geschikt voor het fijne werk, vanwege zijn beperkte scherptemogelijkheden en de dikkere 'buik', waarmee het uitvoeren van fijne manoeuvres erg moeilijk is. Wüsthof heeft een extreem goede marketing en PR strategie en werd door medewerking van topchefs het meest bekende messenmerk ter wereld. Het is echter zeker niet het beste en m.i. veel te duur voor de kwaliteit die je krijgt.	+++
Wüsthof	Classic Ikon	Zie Classic	Zie Classic. Luxere versie	Zie Classic	++
Wüsthof	Crafter	Zie Classic	Hout	Zie Classic	++
Wüsthof	Grand Prix II	Zie Classic	POM of metaal	Zie Classic	++
Wüsthof	Performer	X50CrMov15 gecoat, verder zie Classic	Polyamide	Zie Classic	++
Wüsthof	Silverpoint	Gestansd RVS molybdeen Vanadium. Dit mes is met HRC 56 minder hard dan de duurdere modellen. Het staal is wat aan de weke kant zonder echte body. Blijft niet lang scherp.	Polypropyleen. Goedkoop handvat, dat niet lang meegaat	Een over het algemeen wat tegenvallend mes. Het is minder scherp te krijgen dan de duurdere modellen en blijft veel minder lang scherp.	+
Wüsthof	Culinar	Zie Silverpoint	Metaal	Zie Silverpoint	++
Wüsthof	Gourmet	Zie Silverpoint	Zie Silverpoint	Zie Silverpoint	+
Zwilling	Four Star (Vier Sterne)	X50CrMov15 Friodur ijsgehard HRC 57. Het staal van dit mes is gesmeed. Bij aflevering is het mes redelijk scherp. Het is daarna ook goed opnieuw zo scherp te slijpen, maar verliest wat agressie bij fijn slijpen. De hardheid is 57 HRC en het mes blijkt ook daarmee voldoende lang scherp te blijven.	Het kunststof handvat is massief kunststof van een taale soort, dat erg prettig in de hand ligt, ook bij langdurig werk. Het toont wel relatief snel krassen en blijft niet lang 'maagdelijk', maar ik heb bij dit mes nog nooit een kapot handvat gezien. Opmerkelijk, want het model is al bijna 50 jaar oud.	De 4 sterrenserie van Zwilling (Henckels) is een begrip in messenland. Een no-nonsense mes, dat alle taken aankan. Over het algemeen net als de Wüsthof Classic een werkpaard, maar veel beter uitgevoerd, vooral het handvat en de betere staalkwaliteit. Helaas is de marketing van Zwilling minder goed dan die van Wüsthof. Het mes verslaat de vergelijkbare Wüsthof Classic op vrijwel alle fronten en kost minder, maar verkoopt minder goed. Er is inmiddels een versie 2 van dit mes verkrijgbaar, met ongeveer dezelfde specificaties, aangevuld met een RVS vingerbescherming..	+++
Zwilling	Five Star	Zie Four Star	Hetzelfde handvat als de Four Star, maar heeft een andere vorm voor mensen die daar van houden.	De Five Star was ooit bedoeld als opvolger van de Four Star, maar heeft dat model in verkoopcijfers nooit kunnen evenaren en is alweer van de markt verdwenen. Beide modellen zijn identiek behalve de vorm van het handvat.	+++
Zwilling	Pro	Friodur ijsgehard HRC 57	Kunststof. Het heft van de Pro is gebouwd tegen een zichtbare full tang. De Pro heeft geen vingerbescherming, wat een risico voor de vingers inhoudt, maar het mes gemakkelijker te slijpen maakt.	Een goed uitgevoerd mes met een moderne look en vanwege de ontbrekende vingerbescherming ook echt een ander mes dan de Four Star.	++
Zwilling	Professional "S"	Friodur ijsgehard HRC 57	Kunststof. De Professional "S" ligt precies tussen de Four Star en de Pro in. Het handvat heeft wel een vingerbescherming, maar is verder gelijk aan de Pro, dus full tang. Het handvat ligt minder prettig in de hand dan het handvat van de Four Star, maar voldoet prima!	De Professional "S" is een klassiek Zwilling/Henckels mes. Het is relatief zwaar, m.i. iets te zwaar.	++
Zwilling	Twin	Friodur ijsgehard. Het staal van de Twin serie heeft een opgegeven hardheid van 57, maar in de praktijk ligt het eerder op 55. Het kan niet heel scherp worden geslepen en blijft ook niet heel scherp. Vergelijkbaar met de Wüsthof Gourmet serie	Kunststof. Goedkoop handvat, dat minder lang meegaat dan de duurdere modellen. Het heeft een halve pommel tussen handvat en lemmet, vlees noch vis	Een over het algemeen wat tegenvallend mes. Het is minder scherp te krijgen dan de duurdere modellen en blijft veel minder lang scherp. Dit model wordt in China gemaakt	+
Zwilling	Myabi	Damascus staal met kern van CMV60/FC61/MC63/MC66. De verschillende modellen Myabi onderscheiden zich door de gebruikte staalsoorten voor het kernstaal. Ze zijn allemaal gemaakt uit poederstaal met een hardheid, die in het type te zien is (60 tot 66 HRC). Alle varianten zijn superscherp bij aflevering en kunnen daarna steeds weer superscherp worden geslepen met behoud van agressie. De hardere messen zijn wel erg chipgevoelig en kunnen alleen met een zeer fijne keramische slijpstaaf worden onderhouden.	Hout / kunststof. De handvatten van de Myabi serie zijn gebaseerd op Japanse handvatten. Ze liggen niet heel stabiel in de hand, maar zijn wel ontzettend mooi. De materialen variëren per model.	Zwilling Myabi messen worden in Japan gemaakt o.b.v. de wensen van het Duitse Zwilling. Ze zijn erg duur, maar daar krijg je ook wat voor. Als je van Japanse messen houdt, zijn deze messen een goede keuze.	+++
F. Dick	Alle	X50CrMov15	Kunststof	Vooraf slagersmessen. Relatief goede messen	+++
Güde	Alle	X50CrMov15	Kunststof of hout	Güde is de uitvinder van het moderne kartelmes. Daarnaast maakt Güde extreem zware keukenmessen. De Duitse degelijkheid ten top. De snij-eigenschappen zijn matig, maar door hun gewicht zakken ze wel als vanzelf door ieder ingrediënt. Niet geschikt voor de professionele keuken, maar vaak mooi om te zien. Zeker met een houten handvat.	++

De beste keukenmessen volgens deMessenslijper.nl

Robert Herder	K-serie	Carbonstaal / RVS. Wat een prachtig staal! Alle Robert Herder messen worden zeer dun uitgevoerd (Dunnschliff, het Robert Herder kenmerk). Ze hebben een voor Europese messen ongekeerd hoge hardheid (60HRC), wat voor zowel de carbonstalen als de RVS messen geldt. De messen worden scherp afgeleverd en zijn nog veel scherper te slijpen, wat vooral voor de carbonstalen lemmets geen limiet lijkt te kennen. De snijranden van die lemmets blijven agressief in elke slijpfase. De RVS lemmets zijn ook vreselijk goed, zeker in verhouding tot de andere Duitse concurrentie, maar blijven in alle opzichten toch iets achter op de carbonstalen lemmets, behalve de roestvastheid.	Beuken-, pruimen- of kersenhout. Alle heften van Robert Herder zijn van fijn afgewerkt hardhout. Ze liggen allemaal uitstekend in de hand. Alleen de beuken heften zijn minder fijn geschuurd, wat ze wat ruw doet aanvoelen en waardoor ze ook gevoeliger zijn voor vuil en verkleuring.	Alle Robert Herder messen zijn een genot om mee te werken. Ze snijden geweldig en liggen bijna allemaal bijzonder prettig in de hand. Het staal is van uitzonderlijke kwaliteit en kan prima concurreren met Japans messenstaal. Het enige probleem dat ik ben tegengekomen is dat de messen in de K-serie niet allemaal even wendbaar zijn, mede omdat ze gemaakt zijn voor specifieke doelen, waarbij wendbaarheid niet altijd nodig is.	++++
Robert Herder	1922 serie	Zie K-serie	zie K-serie, plus andere houtsoorten, o.a. Cumarú	De 1922 serie bestaat uit traditionele 'Franse' modellen, die qua karakter en handelbaarheid boven ieder ander Duits messenmerk uittorenen. De serie schurkt bijzonder dicht tegen de beste Sabatier messen. Ze zijn nog net iets dunner en vooral harder dan een top-Sabatier, en dat maakt dat ze zonder onderhoud langer scherp blijven. Ze zijn echter wel moeilijker bij te houden met een aanzetstaal, wat ze weer iets minder praktisch maakt. Ik vind Robert Herder desondanks de beste messen ter wereld. De prijs is aan de hoge kant, maar alles is handwerk.	++++
K-Sabatier	Authentique	Z50C13 (RVS) C60 (carbon) Gesmeed staal. Relatief zacht (HRC 54-56) met een extreem goede structuur. K-Sabatier messen zijn bijzonder goed zelf scherp te houden met een aanzetstaal, zowel de RVS als de carbon versies. De lemmets zijn erg dun, vergelijkbaar met Robert Herder lemmets en lijken zichzelf te slijpen. Dat gebeurt natuurlijk niet, maar ze blijven wel bijzonder lang scherp.	POM / olijfhout / laminaathout / kunststoffen naar keuze K-Sabatier Authentique biedt een range aan heftmateriaal in POM, kunstharsen en diverse houtsoorten, waarvan de laminaten met hars zijn gestabiliseerd. De houten heften zijn handgemaakt, de kunstof heften gegoten. Alle heftschalen zijn bevestigd met RVS of messing pinnen en zijn praktisch onverslijtbaar.	K-Sabatier is het enige overgebleven oorspronkelijke Sabatier merk sinds de 17e eeuw. De messen worden nog steeds met de hand gemaakt in Thiers, Frankrijk. K-Sabatier is nog steeds de koning van de Franse messen. Ze zijn meegegroeid met de Franse Haute Cuisine en zijn m.i. de op één na beste messen ter wereld. Licht en wendbaar, bijzonder scherp, gemakkelijk in onderhoud en de prijs ligt op het niveau van een Zwilling. In Nederland alleen verkrijgbaar via deMessenslijper.nl	++++
K-Sabatier	Auvergne	Z50C13 (RVS)	Hout (gelamineerd)	De K-Sabatier Auvergne is alleen in RVS te krijgen. Het is een echt Sabatier type mes voor de moderne keuken	++++
K-Sabatier	Elegance	Z50C13 (RVS)	Hout (gelamineerd)	De Elegance is een mes met een verfijnd ontwerp, dat verder gewoon de K-Sabatier kwaliteit heeft. Het is gemaakt om ook mensen te bedienen, die een standaard Sabatier mes niet mooi genoeg vinden.	++++
K-Sabatier	Bellevue	Z50C13 (RVS)	POM	De Bellevue is een wat groffer en zwaarder uitgevoerd mes met rechte lijnen, dat is gemaakt voor wat zwaarder werk.	++++
K-Sabatier	Proxus	Z50C13 (RVS) gestansd	Kunststof	Modern instapmodel, dat goedkoper is uitgevoerd dan de andere K-Sabatier modellen.	+++
BK	alle modellen	onbekend, maar van uitstekende kwaliteit. De RVS messen zijn erg slijtvast en kunnen bijzonder scherp worden geslepen. Veel beter dan de meeste Duitse messen. Op BK messen zit nog altijd een tweede vouw van een cm breed, voordat de snijrand begint. Dit is erg ouderwets en andere merken doen dit al tientallen jaren niet meer, maar het voldoet nog steeds erg goed.	Massief kunststof. Erg stevig en vaatwasmachinebestendig, behalve de aluminium bevestigingspinnen.	BK messen zijn extreem laag geprijsd, maar altijd uitstekend van kwaliteit. Het staal is niet te hard, maar zeer slijtvast. Ook het handvat is uitstekend. Deze messen gaan zelfs na jaren in de afwasmachine niet kapot. Ik raad dat nooit aan, maar als er één merk vaatwasmachinebestendig is, dan is het BK. Wel kunnen de aluminium bevestigingspinnen in de vaatwasser na een aantal jaar kapot gaan, dus toch maar gewoon met de hand afwassen. Dan gaan ze minstens twee generaties mee.	++++
Lion Sabatier	Idéal	X50CrMov15 of 4116 Nitro+ Deze messen werden voorheen van Duits of Zweeds staal gemaakt, maar tegenwoordig van stikstofstaal (Nitro), met een vergelijkbare kwaliteit. Ze zijn scherp bij aflevering en houden hun scherpte langer vast dan het gemiddelde keukennes. Mede omdat ze een stuk dunner zijn dan Duitse messen kunnen ze veel scherper worden geslepen.	POM	De messen van Lion Sabatier werden tot in de jaren 80 van de vorige eeuw gemaakt door Maxime Girard. Het X50CrMov15 staal werd in die tijd gemiddeld gehard, HRC 54. Sinds de overname door de firma Rousselon is de hardheid verhoogd naar 56 en met de introductie van het Nitro+ staal zelfs naar 57-59. Lion Sabatier maakt nog steeds het standaardvoorbeeld van erg goede Sabatier messen. Maar let op: Lion Sabatier kent ook 'International' series. Dat zijn Chinese producten met een discutabele kwaliteit.	++++
Lion Sabatier	Edonist	De opvolger van het model Idéal. Nitro+ staal met een hardheid van 57-59.	POM	Zie 'Idéal'. Hetzelfde idee, maar moderner. Het strakke handvat ligt ook lekker in de hand.	+++
Lion Sabatier	Fuso Nitro	Sandvik 14C28N staal. Dit stikstofstaal is nog harder dan het staal van de andere Lion Sabatier messen. Ze worden scherp afgeleverd, blijven lang scherp en nemen opnieuw een erg goede scherpe rand aan als ze geslepen worden. Ze zijn echter wel moeilijker te slijpen en zelf bij te houden met een aanzetstaal of slijpstaaf.	Metaal. Door het handvat van metaal te maken zou het mes in de vaatwasmachine mogen, maar het staal van het lemmet kan daar juist weer niet goed tegen. Omdat het handvat warm wordt als je het langer vasthoudt is deze keuze discutabel.	Erg goede messen, maar persoonlijk vind ik ze niet fijn om langer mee te werken. Door het erg goede staal toch overwegend een erg goed mes.	++++
Lion Sabatier	International	X45CrMov15 of X40CrMov15 gestansd staal. De kwaliteit van de lemmets van deze messen laat zeer veel te wensen over. Het wordt niet scherp afgeleverd en wordt snel bot, ook na een slijping is het mes niet echt scherp.	Kunststof. Deze handvatten gaan niet lang mee. Ze raken snel los en breken binnen een paar jaar al.	Echt niet goed. Deze messen worden als goedkope instappertjes in China gemaakt en doen de naam 'Lion Sabatier' absoluut geen eer aan.	+
2 Lions Sabatier	alle	Zie Lion Sabatier	Zie Lion Sabatier	Zie Lion Sabatier. 2 Lions heeft twee leeuwenkoppen in plaats van één hele leeuw als beeldmerk. Het is mij niet duidelijk waarom het als apart merk is/wordt gemaakt, want ik zie geen uiterlijke of kwaliteitsverschillen.	++++
2 Lions Sabatier	International	Zie Lion Sabatier International	Zie Lion Sabatier International	Zie Lion Sabatier International	+
Diamant Sabatier	Idéal, Cuisine, Delphis en Forgé	X50CrMov15 gesmeed staal. HRC 56. Zie verder de Wüsthof Classic, waarmee ze vergelijkbaar zijn.	Kunststof in verschillende modellen.	Het Sabatier type is in een aantal varianten gemaakt (Idéal, Cuisine, Delphis en Forgé). Ze lijken sinds de jaren 70 erg op Duitse messen, ze zijn dikker en zwaarder dan het originele Sabatier type model. Kwalitatief zijn ze vergelijkbaar met bijvoorbeeld de Wüsthof Classic.	+++
Diamant Sabatier	Riyoul	Gestansd X45CrMov15 staal. Kwalitatief een stuk minder dan de andere series van Diamant Sabatier	Metaal.	Moderne instapmessen, gemaakt in China, uiterlijk op basis van Japanse messen. Ik vind het geen goede messen, omdat het staal veel te zacht is, niet echt scherp te slijpen is en bovendien snel weer bot wordt. Het metalen handvat is hol en bevat een contragewicht t.b.v. de balans, maar dat gewicht komt na een paar jaar los en rolt dan in het handvat op en neer. De balans van het mes is daarna volledig weg.	+
Diamant Sabatier	Silex en Delice	Gestansd X45CrMov15 staal. Instapmodellen van het originele Sabatier type.	Kunststof.	Instapmodellen van het originele Sabatier type.	++
V-Sabatier	alle	C40 of C45 Zacht, vormloos staal dat niet scherp te krijgen is.	Kunststof.	Deze messen lijken op de instapseries van Diamant Sabatier. Het merk is oorspronkelijk Frans, maar sinds enige decennia in Nederlandse handen en wordt gemaakt in China. De kwaliteit is zeer matig en absoluut niet meer vergelijkbaar met de oorspronkelijke V-sabatier messen uit Frankrijk.	+
Sabatier Trompette	Alle	Zie V-Sabatier	Zie V-Sabatier	Zie V-Sabatier	+

De beste keukenmessen volgens deMessenslijper.nl

Victorinox	Wood / Grand Maitre	X50CrMoV15 gesmeed. Het lemmet is dunner dan het lemmet van de meeste Duitse messen, die uit hetzelfde staal zijn opgebouwd. Hardheid is 58 HRC. Het staal is echter zeer goed behandeld en neemt gemakkelijk een echt scherpe snede aan.	Hout (esdoorn)	Victorinox maakt messen op Franse wijze met Duits staal en een Japanse vorm. Deze mix doet het erg goed. Victorinox maakt naar mijn mening betere messen dan menig concurrent met dezelfde materialen. Licht, dun, wendbaar, scherp en lang scherp blijvend. En niet duur.	++++
Victorinox	Fibrox / Swiss Classic	Uit hetzelfde staal opgebouwd als de Wood/Grand Maitre messen. Het staal is echter niet gesmeed, maar gestansd. In de praktijk merk je daar niets van. Ook deze messen nemen een goede snede aan en zijn ook bij aflevering al behoorlijk scherp. Ook blijven ze veel langer scherp dan hun Duitse broers.	Kunststof	zie Wood / Grand Maitre	++++
Arcos	alle	gemiddeld goed staal, waarmee toch behoorlijke resultaten op gebied van scherpte te halen is. De messen blijven echter niet lang scherp.	Hout. Kwalitatief goede handvaten in verschillende donkere houtsoorten, vaak palissander.	Redelijk goede messen met een redelijke prijs.	+++
Opinel	Intempora Les Forgés Parallele	Sandvik 12C27 staal. HRC 58 X50CrMoV15 staal. HRC 57 X50CrMoV15, HRC 58 Een hard, dun en roestvast lemmet met een goed slijpbare snijrand.	POM Gestabiliseerd hout gelakt hout (walnoten?) Een hoekig recht handvat dat niet heel prettig in de hand ligt. Het voldoet echter goed en het is stevig. Opinel zegt dat het mes ook met dit handvat in de vaatwasser mag, maar dat durf ik te betwijfelen.	Nog geen info Nog geen info Deze messen lijken qua karakter op de molenmessen van Robert Herder. Ze zijn licht van gewicht en snijden zeer soepel. Ze zijn echter niet zo wendbaar als we gewend zijn van Franse messen en het heft zou iets rondere hoeken mogen hebben. Desondanks is dit een heel goed mes, zeker als je de lage prijs in aanmerking neemt.	+++
Richardson Sheffield	alle	Alle messen van Richardson Sheffield worden tegenwoordig in China gemaakt. De staalkwaliteit ligt onder het gemiddelde, hoewel de hardheid van HRC 57 wel wat belooft.	Hout / kunststof	Goedkoop, maar matig.	++
Fiskars	Norden	Waarschijnlijk Sandvik 12C27 staal, hoewel ik dat nergens heb kunnen verifiëren. Het mes slijpt lekker scherp en lijkt evenwichtig gemaakt te zijn	Hout	Lijkt redelijk goed, maar ik heb er te weinig van gezien om dat definitief te bevestigen.	?

Japanse messen

Japanse messen zijn er in veel merken, soorten en maten. Het is ondoenlijk om ze allemaal te beschrijven, omdat er veel messen van individuele ambachtelijke Japanse messensmeden worden verkocht, die allemaal op een soortgelijke manier werken en waartussen maar kleine verschillen zitten. Enkele merken maken messen in massaproductie, maar bezitten toch bijzondere kwaliteiten, die je in westerse messen nooit zal aantreffen. Het staal is uitzonderlijk hard, de messen zijn vaak heel erg mooi en ze snijden allemaal prima. Ik wil enkele van die messen er even uitlechten, die bijzondere eigenschappen hebben of andere wetenswaardigheden. Voor meer informatie over Japanse messen verwijst ik u naar het internet, waar u informatie in overvloed kunt vinden. Een écht Japans mes is duur, maar maakt vrijwel altijd waar wat beloofd wordt. U kunt dus maar moeilijk een miskoop doen, maar overtuig uzelf wel dat het mes echt in Japan gemaakt is, en geen buitenlandse kloon. 95% van de 'Japanse' messen die in Nederland wordt gebruikt is zo'n kloon. Daarover verderop meer.

Merk	Model	Lemmet/snijrand	Heft	Totaaloordeel	Prijs/kwaliteit
Global	G-serie	Cromova (HRC 60). Erg goede snij-eigenschappen. Het is relatief dun en erg scherp bij aflevering en is ook daarna goed scherp te slijpen. Het behoudt zijn agressie ook bij hoge scherpte en is daarom 'op maat' te slijpen voor ieder gebruik. Relatief hard staal (HRC 60), en redelijk roestvrij. Wel erg gevoelig voor pitroest. Dat zijn kleine roestputjes, vrijwel onzichtbaar, maar dodelijk voor de snijrand, vooral door de vaatwasmachine.	Metaal. Handvat is aan de kleine/smalle kant, niet voor iedereen prettig. Het handvat wordt warm en bij langdurig gebruik treedt soms blaasvorming op in de handpalm.	Global maakt prijsgunstige messen voor professioneel en zakelijk gebruik. Het staal is zeer goed in al zijn eigenschappen, maar het mes is geen alliansvriend. Je bent óf extreem gelukkig met een Global, óf je vindt het een verschrikkelijk mes vanwege zijn handvat. Dus: het mes goed en minstens een paar minuten vasthouden voor je beslist het al dan niet te kopen is essentieel.	++++
Kai	Shun Classic	Damascus VG10 Het VG-10 staal is ingepakt in 126 lagen ander staalsoorten. De snijdende kern is van uitzonderlijk goede kwaliteit en overstijgt alle VG-10 damascus messen die niet uit Japan komen. Het mes is superscherp bij aflevering en kan daarna ook weer tot op zeer hoge scherpte worden geslepen. Ook bij extreem fijne slijping blijft het mes zijn agressie behouden.	Gestabiliseerd hout, Micarta, Kunststof Allemaal goede handvatten, die prettig in de hand liggen en langdurig hun werk blijven doen.	Japanse messen, die door anderen vele malen zijn gekopieerd, vooral in China. De Shun Classic is een klassieker en is voor vele liefhebbers van Japanse messen het eerste echte Japanse mes. De prijs is hoog in vergelijking tot westerse messen, maar wat je ervoor krijgt doet die pijn snel vergeten.	++++
	Wasabi, ST, Seki Magoroku, Akane,	onbekend RVS. Alle messen van Kai zijn gemaakt van goed staal dat goed is behandeld. Net zoals de Shun Classic worden ze scherp afgeleverd, blijven ze (iets minder) lang scherp en kunnen ze opnieuw tot extreme scherpte worden geslepen.	Hout of kunststof	Kai maakt eigenlijk messen voor de inlandse markt, in allerlei soorten en maten. De messen die we hier kunnen kopen is maar een heel klein deel van het totaal, maar zonder uitzondering presteren ze boven verwachting.	++++
Tojiro / Fujitora	DP3	3-laags staal (Sanmai) met een VG10, Shirogami of Aogami kern. Hoewel het staal uit slechts 3 lagen is opgebouwd en niet, zoals Damascus staal, uit minimaal 32 lagen, voldoet het aan alles dat van een Japans mes verwacht mag worden. Het is hard (minimaal 60 HRC), breekt niet snel doordat het door de buitenste lagen staal wordt beschermd en chipt nauwelijks. Het is superscherp bij aflevering en kan zelfs nog scherper en agressiever worden geslepen. Het blijft extreem lang scherp, veel langer dan duurdere messen zoals de Zwilling Myabi.	Het handvat is van gestabiliseerd gelaagd hout, POM of kunststof, bevestigd aan een full-tang of half-tang (in Japan is het laatste gebruikelijk). De kwaliteit is erg goed, maar soms ziet het er wat knullig uit.	In het algemeen maakt Tojiro, sinds enkele jaren omgedoopt tot Fujitora, de allerbeste massaproductie messen in Japan. Ze worden over de hele wereld geroemd en ook ik ben blij als ik er één mag slijpen. Relatief prijsgunstig en qua staal bijna onovertroffen.	++++

Imitatiemessen

In de laatste 30 jaar hebben vooral de populariteit van Kai, Tojiro en andere Japanse messen geleid tot een overstelpende hoeveelheid imitaties daarvan. Messen die worden verkocht met de aanduiding 'made of Japanese steel' hebben in combinatie met een lage prijs de wereld veroverd. Het lijkt geen twijfel dat deze messen kwalitatief veel minder goed zijn dan de originelen, wat vooral tot uitdrukking komt in de behandeling van het Japanse staal. Staal is één, maar het maken van een goed mes is twee. Iedere messenwinkel heeft tegenwoordig wel een serie messen onder een eigen naam uitgebracht en meestal betreft het, behoudens enkele cosmetische aanpassingen, klonen van het hierboven beschreven Kai Shun Classic mes. Ik kan in het algemeen deze messen wel onderbrengen in de categorie 'goedkoop spu!', maar toch kan je nog enkele relevante verschillen ontdekken die sommige van deze messen toch bruikbaar maken, en andere niet.

Meer dan de messen hieronder zal ik niet meer beschrijven. Eigen merken van Hema, Blokker, Ikea, Xenos, supermarkten etc. worden gemaakt in China en hebben een vergelijkbare kwaliteit. Ik heb er nog niet één gezien die meer dan 1 prijswaardepunt zou behalen, behalve heel oude Ikea messen uit Portugal. Die krijgen er 3, maar zijn al lang niet meer verkrijgbaar.

Eden	alle	Damascus VG10. Eden messen worden gemaakt in China. Het VG-10 staal is niet optimaal tot mes verwerkt. Het kan tot op redelijke scherpte (voor VG-10 staal) worden geslepen, en verliest zijn agressie bij een fijnere slijping.	Gestabiliseerd gelamineerd hout	Een niet zo goed mes. Het is een niet-Japans mes dat zich voordoet als Japans mes ("gemaakt van Japans staal").	++
-------------	-------------	---	---------------------------------	---	----

De beste keukenmessen volgens deMessenslijper.nl

Kazoku	alle	Damascus VG10. Het mes wordt gemaakt in Taiwan. Het VG-10 staal is niet optimaal tot mes verwerkt, maar wel beter dan de meeste Chinese damascus VG-10 messen. Het kan tot op redelijke scherpste (voor VG-10 staal) worden geslepen, en verliest pas zijn agressie bij een zeer fijne slijping.	Gestabiliseerd gelamineerd hout	Beter dan bijvoorbeeld 'Eden', maar het blijft een niet-Japans mes dat zich voordoet als Japans mes.	+++
Style de Vie	Laguiole	Onbekende staalsoort. Het is zeer zacht, niet scherp en ook niet scherp te krijgen, zeer gevoelig voor slijtage, maar het is wel mooi zolang er geen krassen op zitten.	Hout. Verder niet veel van te zeggen	Style de Vie is een merk dat vooral kopieën van traditionele messen maakt. Met o.a. Franse, Japanse, Braziliaanse modellen maken ze messen die vooral mooi zijn, maar kwalitatief ver onder de maat van hun oorspronkelijke voorbeelden. Dat geldt zeker voor de toch veel verkochte Laguiole messen. Geen goed woord voor over.	+
Style de Vie	Forged	Onbekende staalsoort. Dit staal is hard, zoals het staal van Japanse messen, maar zeer onregelmatig in structuur. Het wordt scherp afgeleverd, maar bevat ook niet scherpe stukjes. Ook na slijpen blijken maar enkele delen van de gehele snijrand scherp te kunnen worden. De andere delen blijven afbrokkelen en worden niet echt scherp. Gemiddeld kan je er wel mee snijden, maar daar is het dan ook mee gezegd.	Staal, Hout (olijf), kunststof	De Forged messen lijken uiterlijk erg op traditionele messen uit het oosten. Ze worden waarschijnlijk in Pakistan gemaakt en lijken erg op Pakistaanse of Vietnamese messen, met de oorspronkelijke hamerslag in het bovenste deel van het lemmet. Ze overstijgen niet de kwaliteit van het gemiddelde mes uit die landen en zijn te zwaar voor het fijne werk dat ze door hun uiterlijk suggereren aan te kunnen. De kwaliteit is slecht, maar de prijs ligt ook laag.	++