

Stiftung Warentest - kochmesser.de mit 1. und 2. Platz beim TEST*

20.12.2007, 13:14 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *kochmesser.de*



Stiftung Warentest bestätigt die gute Qualität der getesteten Produkte von www.kochmesser.de

Die Stiftung Warentest testete in der Ausgabe TEST 1/2008 Kochmesser und Santoku. Das von kochmesser.de vertriebene Global G-02 wurde bestes Kochmesser (Note 1,8 - Gut), das CHROMA HAIKU Santoku H-05 wurde zweitbestes Santoku (Note 1,9 - Gut).

Große Freude bei kochmesser.de. TEST der Stiftung Warentest attestierte kochmesser.de die herausragende Qualität seiner Produkte. TEST untersuchte Kochmesser mit einer Klingenlänge von ca. 20 cm und Santoku Messer mit einer Länge von ca. 17 cm.

Bei den Kochmessern wurden insgesamt 14 Messer untersucht, elf Messer erhielten die Note „Gut“, ein Messer (Güde Alpha) „Befriedigend“ und zwei Messer „Ausreichend“. Beste Kochmesser waren das Global G-02 und das Solicut First Class mit jeweils GUT (1,8). Aus den sechs getesteten Santoku ging das Wüsthof Grand Prix II mit GUT (1,8) als Gewinner hervor. Den 2. Platz teilen sich das CHROMA HAIKU H-05 und das WMF Grand Gourmet mit GUT (1,9).

Aus der Addition der Ergebnisse der Rubriken „Kochmesser“ und „Santoku“ ergeben sich folgende, durchschnittliche Bewertungen der getesteten Sortimente:

1. kochmesser.de (Wildau bei Berlin, Brandenburg) - Gesamt: 3,7 - Durchschnittsnote 1,85
2. WMF (Geislingen, Baden-Württemberg) - Gesamt: 3,8 - Durchschnittsnote 1,9
2. Wüsthof (Solingen, Nordrhein-Westfalen) - Gesamt 3,8 - Durchschnittsnote 1,9
4. Zwilling (Solingen, Nordrhein-Westfalen) - Gesamt 4,9 - Durchschnittsnote 2,45

Alle übrigen Anbieter sind im TEST nur in einer Kategorie vertreten und können daher nicht in die Betrachtung der summierten Durchschnittsnoten einfließen.

Das einzige getestete Keramikmesser vom Böker erhielt insgesamt ein „Befriedigend“ (2,8).

Ein paar Ausschnitte aus dem TEST der Stiftung Warentest:

"Die meisten Kochmesser und Santokus bekannter Anbieter schneiden im Test „gut“ ab, nicht aber das teure Keramikmesser und die ganz billigen Exemplare."

"Am besten waren die Kochmesser Global Yoshikin G-02 aus Japan für etwa 90 Euro und Solicut First Class für 77 Euro."

"Billig und stumpf: Von noch billigeren Angeboten sollten der Küchenchef und die Chefin aber lieber die Finger lassen. Fackelmann Nirosta Premium und Titanium II Professional sind weder schnittig noch scharf genug, schon gar nicht auf Dauer. Die Klingen sind bei harten Lebensmitteln wie Nüssen oder Karotten nur schwer zu dirigieren, was Verletzungen nach sich ziehen kann. Das biegsame Titanium-Messer war schon zu Beginn der Prüfungen stumpf, soll aber laut Anbieter nicht nachgeschliffen werden. Das hätte es aber dringend nötig gehabt. Außerdem wirkt es mit seinen leichten 80 Gramm alles andere als professionell, sondern eher wie ein Spielzeugmesser."

"Dafür sind Santokus meist deutlich schärfer, was Nachteile in der Handhabung häufig wieder wett macht. Dass sie so scharf sind, liegt an der Geometrie der Schneide, die dünner und spitzer zugeschliffen ist. Von den Kochmessern ist nur Global Yoshikin ebenso gestaltet. Als einziges im Test kommt es sowohl in der Klingenschärfe und Schnittqualität als auch in der Schneidhaltigkeit auf „sehr gut“."

"Mit „Schneidhaltigkeit“ ist gemeint, wie lange die Klinge scharf bleibt. Dafür werden Kartons zerschnitten und es wird die Tiefe der Schnitte festgestellt – als Maß für die Schneidhaltigkeit. Sie ist bei Santoku-Messern in der Regel größer; sie bleiben länger scharf. Die Härte des Klingenstahls ist dafür mit verantwortlich. Je härter das Material, desto langsamer nutzt es sich ab, aber umso spröder und zerbrechlicher ist es auch. Gemessen wird die Härte in Rockwell, abgekürzt HRC (Hardness Rockwell, C steht für englisch cone, Kegel, da die Härteprüfung mit einem Diamantkegel durchgeführt wird). 55 bis 58 Rockwell sind für hochwertige Messer normal. Chroma Haiku und das Damastmesser Aldi/Gehring erreichten sogar über 60 HRC. Am härtesten war erwartungsgemäß das Keramikmesser von Böker. Dennoch kam es insgesamt nur auf „Befriedigend“, unter anderem deshalb, weil die Klinge im Falltest zerbrach. Wer mit einem Keramikmesser liebäugelt, sollte sich dieser Empfindlichkeit bewusst sein. Ein Messer soll gut verarbeitet sein. Spitze Stellen stören genauso wie Kanten. Auch Spalten, die sich schwer säubern lassen, sind lästig."

"Übrigens sollte ich in einem guten Fachgeschäft die Messer vor dem Kauf testen dürfen. Umtauschen darf ich es nur, wenn es irgendeinen Fehler hat." Gute Fachhändler finden Sie hier: www.kochmesser.de/haendler.php

Den gesamten Testbericht erhalten Sie bei der STIFTUNG WARENTEST für zwei Euro: www.test.de/themen/hausgarten/test/-Kochmesser/1609119/1...

Bezugsquellennachweis der Profi Messer:

kochmesser.de

Dr.-Richard-Sorge-Strasse 66

15745 Wildau (zwischen S-Bahnhof Wildau und Königs Wusterhausen)

Tel.: 01803 - 59 59 59

FAX 01803 - 74 74 74

beste@kochmesser.de

www.kochmesser.de

*lt. TEST Ausgabe 1/2008 führen in der Addition der Kategorien „Kochmesser“ und „Santoku“ im Durchschnitt die Produkte der kochmesser.de Import GmbH & Co KG (Kategorie „Kochmesser“: Testsieger, „Santoku“: 2. Platz)

Portrait

kochmesser.de - Qualität seit 1980

Seit 1980 importiert Christian Romanowski, der Gründer der Firma, Qualitätsprodukte; seit 1986 japanische und andere hochwertige Küchenmesser und Zubehör.

Die Firma wurde als ROM-Gastro-Geräte gegründet und wechselte mehrere Male den Namen, in Global Messer Vertrieb, CRR Christian Romanowski Rockstedt und nun kochmesser.de GmbH & Co KG. Die Romanowski Design GmbH gehört seit 1993 nicht mehr zur Gruppe.

kochmesser.de ist der führende, unabhängige Marken-Importeur hochwertiger Küchenmesser in Deutschland. Der Vertrieb für die Serien Global, Bunmei, CHROMA HAIKU, CHROMA Type301 - Design by F.A. Porsche, Sabatier, CHROMA HAIKU HOME, HAIKU Yakitori, CHROMA HAIKU pro CHROMA Chefsmesser, CHROMA Zen-sation und FACES FERRAN ADRIA erfolgt ausschließlich über den Facheinzelhandel, der Beratung anbietet.

Die Homepage von kochmesser.de hat bis zu 12.000 Besucher täglich und ist damit die meistbesuchte Küchenmesser Seite im Internet.

Derzeit verkaufen über 600 Einzelhändler in Deutschland die Produkte.

Die Produkte, die von kochmesser.de vertrieben werden, sollten stets zu den besten ihrer Art gehören. Die Firma gibt 2 Jahre Garantie, ersetzt bei Materialfehlern aber auch noch nach 20 Jahren auf Kulanz.

Das Kundensegment, das kochmesser.de Produkte kauft, besteht in erster Linie aus Profi Gourmetköchen, ambitionierten Hobbyköchen und Designliebhabern.

Von den 200 besten Restaurants in Deutschland, werden in 198 die Messer von kochmesser.de benutzt. Der Umsatz von kochmesser.de liegt im mittleren siebenstelligen Bereich. Beim letzten Bocuse d'or benutzen 2/3 der Weltmeisterschaftsteilnehmer Küchenmesser, die kochmesser.de in Deutschland vertreibt. Zweimal bekamen die Nutzer der CHROMA HAIKU Messer Gold beim Bocuse d'or (2005,2007). Benutzt werden die Messer in Deutschland u.a. von Ralf Zacherl, Eckart Witzigmann, Tim Mälzer und vielen, vielen anderen berühmten Köchen. In Ausgabe 1/2008 bestätigte STIFTUNG WARENTEST die herausragende Qualität der Produkte der kochmesser.de (Durchschnittsnote 1,85 - 1x Testsieger, 1x 2. Platz

News-ID: 178882 • Views: 7398 (Stand: 24.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/178882/Stiftung-Warentest-kochmesser-de-mit-1-und-2-Platz-beim-TEST.html>