

# Kochmesser Victorinox

## Kochmesser von Victorinox



Victorinox ist den meisten Männern ein Begriff, denn die schweizer Firma stellt die berühmten roten Offiziersmesser bzw. Taschenmesser her, die schon Generationen von

Männern immer wieder begeistern. Ich benutze die Taschenmesser schon seit Ewigkeiten und dank Herrn Schorno von [Victorinox](#) verfüge ich nun auch über 2 Küchenmesser dieser Traditionsmarke.

Ich habe die neue geschmiedete Küchenmesser Serie von Victorinox getestet. Die Küchenmesser haben einen sehr schönen ergonomisch geformten Griff aus Nylon, der wunderbar in der Hand liegt. Die Klinge ist am Griff traditionell dreifach vernietet. Die Messer wurden nach den Vorgaben der Victorinox Designer in Solingen geschmiedet. Diese Messer verbinden schweizer Präzision mit deutscher Schmiedekunst. Die von mir getesteten Kochmesser sind sehr scharf, die Schneiden sind lasergeprüft und wurden in der Solinger Schmiede zweifach geschliffen.

## Kochmesser, geschmiedet, 20cm



Das Kochmesser liegt sehr gut in der Hand, es wiegt knapp 270 Gramm und lässt sich hervorragend handhaben, die

breite Klinge ermöglicht eine saubere Führung entlang der Finger. Mit seiner Klingenslänge von 20cm ist es das typische

Messer für den Hobbykoch

### **SANTOKU Messer, geschmiedet, 17cm**



Das Santoku Messer dieser Serie wiegt ca. 230 Gramm und ist mit einer Klingenslänge von 17cm bestens gerüstet für alle Aufgaben die in der Küche

anfallen. Die Schärfe habe ich beim Schneiden einer Tomate getestet, es gleitet sehr gut durch die Tomate und ermöglicht einen feinen Schnitt, für mich ein absolutes Qualitätsmerkmal für ein Santoku.

Das Messer ist wie sein Kochmesser Pendant sehr gut ausgewogen. Auch dieses Messer würde ich nur selbst schleifen wenn Sie über die entsprechende Erfahrung verfügen. Für den Anschliff ist ein japanischer Wasserstein sicherliche eine gute Wahl. Durch den Kunststoffgriff ist es möglich das Messer in der Maschine zu spülen, aber wie bei jedem guten Messer empfehle ich eine schonende Reinigung per Hand.

Beide Messer bieten mit einem Preis zwischen 70 und 80 Euro ein ausgezeichnetes Preis/Leistungsverhältnis.

**Alle Bilder sind Eigentum der Firma Victorinox, vertreten auf [www.victorinox.ch](http://www.victorinox.ch)**