

# GESCHNIBBELT

STEAKS BRAUCHEN VIEL LIEBE, VOR ALLEM WENN MAN SIE ZERSCHNEIDET. HIER SIND 16 KLINGEN, DIE

KOSTBARES FLEISCH SCHNELL UND DABEI BEHUTSAM IN SCHEIBEN ZERLEGEN. FLUTSCHT!



FOTOS: ONEKITCHEN.COM (6), HERSTELLER (10)



- 1] **DICK ACTIVE CUT** Schlank, leicht, rutschfest und höllisch scharf – das ideale Einsteigermodell. Über [www.dick-messer.de](http://www.dick-messer.de) ▶ ca. 20,50 Euro
- 2] **GEFU BASCO** Jetzt aber zackig! Mit dem Griff aus Pakkaholz lässt sich die gezahnte Klinge sicher führen, [www.gefu.com](http://www.gefu.com) ▶ 4 Stück ca. 70 Euro
- 3] **DICK 1905** Robust: Die 12-cm-Edelstahlklinge wird mit zwingenverstärktem Griff geführt. Über [www.onekitchen.com](http://www.onekitchen.com) ▶ ca. 43 Euro
- 4] **LAGUIOLE BRUT DE FORGE** Handgearbeitetes Samlermesser aus Edelstahl (Klinge 23 cm) und Buche. [www.onekitchen.com](http://www.onekitchen.com) ▶ 4 Stück 220 Euro
- 5] **SCHWEIZER STEAKMESSER** Aus Chirurgenstahl (58 HRC) und Esche. Von Sknife, Händler über [www.sknife.com](http://www.sknife.com) ▶ 6er-Set ca. 1493 Euro
- 6] **WÜSTHOF EPICURE** Der massive Naturfasergriff fühlt sich an wie Holz, ist aber viel haltbarer, [www.wuesthof-shop.de](http://www.wuesthof-shop.de) ▶ 4 Stück ca. 389 Euro
- 7] **NESMUK JANUS** Extrem scharf! Mit Stickstoff veredelter Klingenstahl (11,5 cm), Griff aus Mooreiche, [www.onekitchen.com](http://www.onekitchen.com) ▶ 2 Stück ca. 650 Euro
- 8] **PEUGEOT PARIS CLASSIC** Aus der französischen Messerhochburg Thiers kommt diese extrem harte Klinge, [www.peugeot-saveurs.com](http://www.peugeot-saveurs.com) ▶ ca. 54 Euro

- 9] **FISSSLER PROFESSION** Ein Messer mit Ecken und Kanten, aus Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl. Über [www.fissler.com](http://www.fissler.com) ▶ ca. 32,50 Euro
- 10] **NESMUK SOUL** Luxus-Klappmesser aus patentiertem Niob-Edelstahl mit Olivenholzgriff. Über [www.onekitchen.com](http://www.onekitchen.com) ▶ 2 Stück für 490 Euro
- 11] **STEAK CHAMP MUSKETEER** Griff aus Akazienholz, Klinge mit Mikro-Wellenschliff. Über [www.steakchamp.com](http://www.steakchamp.com) ▶ 4 Stück für ca. 50 Euro
- 12] **DEEJO BLOSSOM** Die Lasergravur auf der Klinge macht jedes Messer zum Unikat. Über [www.kochexperte.com](http://www.kochexperte.com) ▶ 6 Stück für 249 Euro
- 13] **SAMBONET PORTERHOUSE** Wuchtiges Design aus Norditalien, Griffe im Elfenbein-Look. Über [www.sambonet.it](http://www.sambonet.it) ▶ 2 Stück für ca. 90 Euro
- 14] **MASERIN GOURMET GREEN BURL** Steak-Taschenmesser mit satinierte Klinge (10 cm) und Griff aus Wurzelholz. Über [www.boker.de](http://www.boker.de) ▶ ca. 128 Euro
- 15] **ROBBE & BERKING FROZEN BLACK RIVA** Premium-Messer mit Beschichtung aus diamantähnlichem Kohlenstoff, [www.tischwelt.de](http://www.tischwelt.de) ▶ ca. 123 Euro
- 16] **KAI MICHEL BRAS NO. 7** Der Spitzenkoch stand Pate für das Messer aus dreilagigem Stahl, [www.messer-holdorf.de](http://www.messer-holdorf.de) ▶ 3 Stück ca. 869 Euro