

MESSER MAGAZIN
Ausgabe 12/08
Kurztest Pizzamesser
Seite 8



MOTIVMESSER

Da werden Kindheitserinnerungen an Automaten-spielzeug und das erste Messer wach. Allerdings sind die Motive auf den rustikal verarbeiteten US-Messern eher für Erwachsene bestimmt, die sich frei nach dem Motto „Schusswaffen sind ... ein Quell ständiger Freude und Fröhlichkeit“ (Sledge Hammer) für Patronen interessieren. Einen kleinen Restposten der originellen Messer (je EUR 18,99 Euro) konnte sich Alexander Westphal vom Katachi Art & Bladeshop (Tel. 040-4601448) sichern.

Möchtig:
Sozialverträglich mag
cWDS anderes sein, aber
wird sind die Messer
aus Cold Steels
I-Sparta-Serie
schon.



TASCHEN-SÄBEL

Es gibt eigentlich nur eine Firma, die sich traut, so ein Messer zu realisieren: Cold Steel. Das Modell Espada L besitzt eine fast 14 Zentimeter lange AUG-8-Klinge, angeclippt verschwindet das Messer unauffällig in der Tasche. Das außergewöhnliche, sehr gut verarbeitete und stabile Messer gibt es auch in den Größen Medium und XL (dann beträgt die Klinglänge sogar 19 Zentimeter). Für 260 Euro gesehen bei www.knifetom.net.

8 MESSER MAGAZIN

GENUSSVOLL

Andreas Hoyer betreibt in der Saarbrücker Innenstadt ein Fachgeschäft für Schneidwaren (www.schaerfer-schneiden.de). Als Freunde von ihm eine Pizzeria eröffneten, verwirklichte er einen alten Plan und entwickelte ein Pizzamesser, hier zu sehen in den Ausführungen Premium (oben, mit geschmeidigem Fakkaholzgriff) und Gastro (mit spülmaschinentauglichem POM-Kunststoffgriff). Mit der dünnen Klinge lässt sich sowohl ziehend als auch drückend-rollend schneiden: nicht nur Pizza, sondern auch Brötchen und Filets. Die Messer kosten zwischen sechs und 19 Euro und können individuell geätzt werden.

Lecker Pizza:
Mit seinen selbst entwickelten Pizzamessern – mit denen sich übrigens auch Brötchen exzellent schneiden und schmelzen lassen – hat Andreas Hoyer einen Treffer gelandet.



HIRTENMESSER

Das Manolito ist ein Klappmesser, wie es auch ein spanischer Hirte bei sich führen könnte, um seine Alltagsaufgaben zu erledigen. An der über den Griff herausstehenden Angel lässt sich die rostfreie Klinge herausklappen. Für EUR 63,30 ist das Messer samt einem drückknopfverschließbaren Etui aus drei Millimeter starkem Vollrindleder bei Linder (www.linder.de) erhältlich.



CRASHKURS

Zum 160-jährigen Jubiläum der Firma Dick – Feine Werkzeuge (www.dick.biz) gibt es einen besonders schön gestalteten Katalog voller Neuheiten. Eine davon ist diese Lehr-DVD zum Schärfen und zur Pflege japanischer Messer. 15 Minuten dauert der Film, in dem ein japanischer Messerschmied das Schleifen japanischer Küchenmesser auf Wassersteinen anschaulich demonstriert. Preis: EUR 5,90.

Die Fachpresse findet unsere Pizzamesser prima, aber was sagen Sie dazu ... ?

Schreiben Sie uns und machen Sie mit, beim großen Pizzamesser-Gewinnspiel (Infos umseitig)

Haben Sie das Pizzamesser schon so richtig ausprobiert ... ?



Das Original ! www.PIZZAMESSER.de