

Welches Messer soll ich kaufen?

Grün unterliegt sind Empfehlungen, **gelb** unterliegt eingeschränkt empfehlenswerte Messer und **rot** unterliegt jene, von deren Kauf ich abräte.

Meine persönlichen Favoriten sind mit einem Stern **(★)** gekennzeichnet. Jens, zu denen ein Funf-Blickwinkel-Review unseres Messerzirkels existiert, sind mit einem **(R)** gekennzeichnet.
Wer unter anderem sich die Messer in Carbonstahl (Carbon) und rostfreien Stahl (Inox) sowie in westliche Griffe (Yo) und traditionelle japanische Griffe (Wa). Alle Messer sind in ihren Unterkategorien nach Preis aufsteigend sortiert, der angegebene Referenzpreis bezieht sich immer auf ein 21cm – Kochmesser, außer bei den traditionellen japanischen Messern, wo das 16,5cm Santoku Referenz ist. Messer, die importiert werden müssen, werden inkl. Versand und MwSt und Zoll angegeben.

