

Kochmesser im Labor- und Praxistest

Dienstag, 21.04.2015

												
Marke	Kai	Kyocera	Victorinox	Global	WMF	Cucina & Tavola	Victorinox	Wüsthof	Ikea	Zwilling	Cucina & Tavola	Qualité & Prix
Bezeichnung	Shun Santoku	Santoku	Ceramicline Santoku	Global G-2	Kochmesser Spitzenklasse plus	Kochmesser	Küchen- und Officemesser	Classic Cook's Knife	365+ Cook's Knife	Twin Four Star II	Japanisches Kochmesser Damaststahl	Kochmesser
Preis pro Einheit	Fr. 219.–	Fr. 79.–	Fr. 93.–	Fr. 119.–	Fr. 79.95	Fr. 29.50	Fr. 42.–	Fr. 109.90	Fr. 24.95	Fr. 129.–	Fr. 79.80	Fr. 14.95
Eingekauft	Sibler, Zürich	Sibler, Zürich	Victorinox-Shop, Zürich	Globus	Coop City	Migros	Victorinox-Shop, Zürich	Globus	Ikea	Zwilling, Zürich	Migros	Coop
Ebenfalls erhältlich	Globus (Galaxus.ch), Fachhandel	Globus, Fachhandel	Loeb, Fachhandel	Fachhandel	Fachhandel	–	Fachhandel	Fachhandel	–	Globus, Fachhandel	–	–
Klingenlänge (cm)	18	14	17	20	20	20	19	18	20	20	18	20
Made in ...	Japan	China, Klinge: Japan	Schweiz, Klinge: Japan	Japan	Deutschland	China	Schweiz	Deutschland	China	Deutschland	China	China
Praxistest (50%)	5.3	5.0	4.9	5.0	4.7	4.6	4.8	5.0	4.7	4.9	4.4	4.1
Schneiden: Ergonomie, Gefühl (20%)	5.2	4.6	4.7	4.6	4.3	4.3	4.6	5.0	4.7	4.9	3.9	3.9
Schneidequalität (15%)	5.5	5.2	4.9	5.4	4.7	4.6	4.9	4.9	4.8	4.8	4.6	4.1
Bereitstellen, Verstauen (5%)	5.2	5.0	4.9	5.0	5.1	5.4	5.2	5.5	5.3	5.2	5.0	4.9
Reinigen, Hygiene (5%)	5.4	5.6	5.7	5.1	5.2	5.3	4.8	5.2	4.4	5.5	5.4	4.3
Konstruktion, Design, Material (5%)	5.3	5.1	4.7	5.0	5.1	4.2	4.9	4.9	4.5	4.7	4.3	3.7
Labortest (50%)	5.3	5.7	5.5	5.0	5.2	5.1	4.8	4.6	4.7	4.1	3.1	1.7
Schärfe (10%)	4.9	6.0	5.7	5.6	5.3	5.6	4.3	3.8	5.3	3.2	2.7	1.1
Dauer der Schärfe (15%)	5.4	5.7	5.0	5.8	4.7	5.4	4.5	4.2	4.7	3.2	3.4	1.2
Dauer Schärfe nach Abziehen (10%)	4.7	5.6	5.8	5.3	4.8	5.2	4.1	4.1	5.2	3.4	3.0	1.3
Rissbildung Klinge (8%)	6.0	6.0	6.0	2.0	6.0	6.0	6.0	6.0	2.0	6.0	1.0	2.0
Korrosion (2%)	4.0	6.0	6.0	4.5	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	4.0	4.5
Robustheit, Falltest (5%)	6.0	5.0	5.0	6.0	6.0	1.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	4.0
Gesamtnote	5.4	5.3	5.1	5.1	5.0	4.9	4.9	4.9	4.8	4.6	3.8	3.0
Gesamturteil	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	genügend	ungenügend	ungenügend