

Messerschmuck.de

Manufaktur für Hochleistungs Kochmesser

Produktübersicht



Wie früher - die beste
Qualität

„In einer Welt voller Massenproduktion besinnt sich Messerschmuck auf echte Handwerkskunst – wie früher, als Dinge mit Sorgfalt gefertigt wurden, um ein Leben lang zu halten. Wir stehen für Qualität, die nicht nur beeindruckt, sondern Generationen überdauert.“

Diese Broschüre bietet Ihnen eine Übersicht über unser Sortiment.

Bei Fragen oder Beratungswünschen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

„Wie früher – die beste Qualität ist der Anspruch, mit dem wir viele Kunden nicht nur begeistern, sondern auch über viele Jahre begleiten.“

Scharfe Grüße,
Colin Gunaratnam

Inhaber Messerschmuck Stand 01.03.2025



Wofür steht Messerschmuck?

Wie früher - so auch heute!

Vision

Früher gab es in jedem **Dorf** einen **Schmied**, einen **Bäcker**, einen **Schuhmacher** – Menschen, die ihre Kunden **ein Leben lang begleitet** haben. Genau das ist die Vision für Messerschmuck: nicht nur ein Messer zu verkaufen, sondern unsere Kunden **langfristig zu begleiten**.

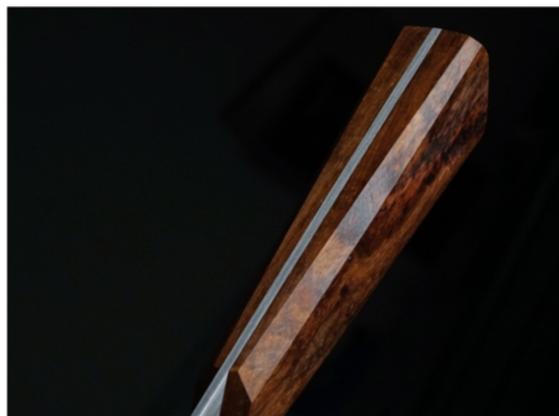
Mit echter Qualität, die bleibt, und einer Beziehung, die wächst.

Wie früher – nur heute.

Unsere Leistungen

- maßgefertigte Hochleistungs-Kochmesser, die individuell nach Kundenwunsch entstehen.
- Ergonomische Griffanpassungen ermöglichen höchsten Komfort auch für Menschen mit Arthrose.
- hochwertiges Zubehör wie Schleifsteine, Abziehleder, Halterungen und Richtsteine.
- Für die perfekte Aufbewahrung fertigen wir Schneidebretter und maßgeschneiderte Messerblöcke – harmonisch abgestimmt auf das Design Ihrer Küche.

Inspirationen



**Sie möchten sich von der
Performance unserer
Kochmesser vorab
überzeugen?**

Sehr gerne!

Egal, ob nah oder fern,
wir senden Ihnen
unsere Kochmesser
zum Testen zu.
Sprechen Sie uns
gerne an!

Transparente Preise für echte Handwerkskunst

Jedes Kochmesser ein Unikat

Jedes Kochmesser von Messerschmuck wird in 100 % Manufakturarbeit aus rohem Stahl gefertigt – **Unsere Preise spiegeln** den hohen **handwerklichen Aufwand**, die Auswahl **besten Materialien** und die **Liebe** zum **Detail** wider. Wir beraten Sie gerne, um das - **perfekte Kochmesser** für Ihre Bedürfnisse zu gestalten.

☎ Individuelle Beratung gewünscht?
Wir helfen gerne! 0171 40 5555 6

Der **Preis** richtet sich **nach** der **Klingenlänge**

	50 mm	175,00 €
	60 mm	190,50 €
	70 mm	206,00 €
	80 mm	221,50 €
	90 mm	237,00 €
	100 mm	252,50 €
	110 mm	290,00 €
	120 mm	350,00 €
	130 mm	390,00 €
	140 mm	420,00 €
	150 mm	485,00 €
ab 160mm Klingenlänge	160 mm	530,00 €
<ul style="list-style-type: none">inklusive Bild u. Video-Dokumentation der Herstellung u. Griffanpassung	170 mm	545,50 €
	180 mm	561,00 €
	190 mm	576,50 €
	200 mm	592,00 €
ab 200mm Klingenlänge	210 mm	607,50 €
<ul style="list-style-type: none">inklusive Aufbewahrungsbox	220 mm	623,00 €
	230 mm	638,50 €
	240 mm	654,00 €
	250 mm	669,50 €
	260 mm	685,00 €

Ihr persönlicher Messerschmuck

Im Folgenden können
Sie **Schritt für Schritt**
Ihr Kochmesser
zusammenstellen.

1. Klingenform		Empfohlene Klingenlänge	
Fleisch	 Gyuto	220mm	1
Gemüse	 Bunka	180mm	2
	 Santoku		3
Fisch	 Seiken	210mm	4
2. Klingenstahl	Weitere Klingenformen auf Anfrage!		
	Kohlenstoffstahl: im Preis enthalten		5
	Edelstahl: +125,00€		6
	Damastklinge: + 425,00€		7

3. Griffmulde



8

Ergonomisch
+15,00€



9

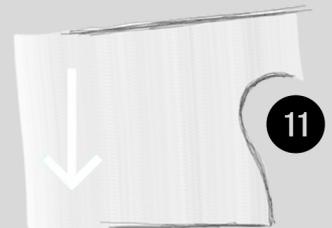
klassisch im Preis inbegriffen

4. Klingenoberfläche



10

Schliffbild längs für bessere
Schneide-Performance,
elegantes Design
+45,00€



11

Schliffbild vertikal im
Preis inbegriffen

5. Klingentrücken

Hochglanz poliert, elegant, mehr Comfort: + 25,00€

12

Matt: im Preis inbegriffen

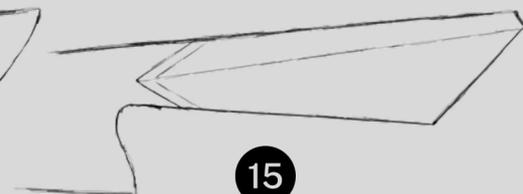
13

6. Griff-Form



14

Ergonomischer Griff
+35,00€



15

Messerschmuck Design
im Preis inbegriffen

7. Griff-Material

Einheimische Hölzer

Eiche, Ahorn, Walnuss, Esche im Preis inbegriffen

16

Exotische Hölzer

z.B. Wüsteneisenholz, Zebrano, Ebenholz, Palisander
auf Anfrage!

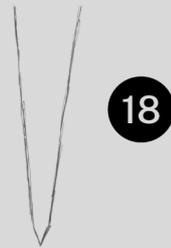
17

8. Der Schliff

...macht den Unterschied

Die Abbildungen dienen lediglich der schematischen Darstellung. Bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf, um die technische Umsetzbarkeit Ihrer Wunsch Klinge für Ihr Kochmesser individuell abzustimmen.

Standard

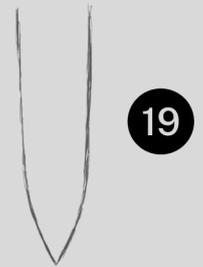


18

V / Flachschliff

- + einfach zu schärfen
- + ideal für harte Lebensmittel
- anhaften d. Lebensmittel

im Preis inbegriffen



19

Balliger Schliff (konvexer Schliff)

- + gute Schnitthaltigkeit
- + wenig Widerstand beim Schneiden,
- + reduziert Anhaften von Lebensmitteln
- erfordert Erfahrung beim schärfen

im Preis inbegriffen

Japanischer Schliff



20

Einseitiger Schliff (japanischer Schliff)

- + hohe Schärfe
- + für exakte Schnitte (z. B. Fisch, & feines Gemüse)
- + wenig Kraftaufwand
- anspruchsvoll beim Nachschärfen
- empfindlicher bei seitlicher Belastung

Rechts- oder Linkshänder angeben!

+ 125,50€



21

Einseitiger Schliff mit Hohlschliff

- + geringe Reibung
- + präzise Schnitte möglich, ideal für Sushi oder feine Fischverarbeitung
- anspruchsvoll beim Nachschärfen
- Anwendung für geübte (bruchempfindlich)

Rechts- oder Linkshänder angeben!

+ 325,50€

Next Level



22

Messerschmuck Facettenschliff

- ++ sehr wenig Reibung
- ++ präzise Schnitte möglich
- ++ geringer Widerstand
- ++ Foodrelease
- + einfach beim Nachschärfen
- Anwendung für geübte

+ 195,00€

8. Der Schliff

...macht den Unterschied

Die Abbildungen dienen lediglich der schematischen Darstellung.

Bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf, um die technische Umsetzbarkeit Ihrer Wunschklinge für Ihr Kochmesser individuell abzustimmen.

Premium



23

C-Grind (einseitiger konvexer Schliff)

- + hohe Schärfe bei gleichzeitig guter Standzeit
- + gleitet mühelos bis mittelfestes Schnittgut
- + Foodrelease
- erfordert Erfahrung beim Nachschärfen (asymmetrische Geometrie)

Rechts- oder Linkshänder angeben!

+ 245,00€



24

Doppelter S-Grind (beidseitiger Hohlschliff)

- ++ bietet exzellente Schneidperformance
- + reibungsloses Schneiden
- + kaum widerstand beim Eindringen ins Schnittgut
- + +Foodrelease
- aufwendiger beim Nachschärfen

+ 490,00€

Masterclass



25

Messerschmuck Facettenschliff + S Grind

- +++ bietet exzellente Schneidperformance
- +++ reibungsloses Schneiden
- +++ kaum widerstand beim Eindringen ins Schnittgut
- +++Foodrelease
- +++ Klinge dünnt sich beim Nachschärfen aus
- aufwendiger beim Nachschärfen

+ 615,00€

messerSCHMUCK
handwerksKUNST
Gravuren

Auf Wunsch fertigen wir Ihr Unikat mit einer zeitlosen, handgravierten Gravur an, die mit viel Liebe zum Detail in die Klinge u. Griff eingearbeitet wird.

Die Tiefengravuren sind

- dauerhaft
- Zeichen zeitloser Handwerkskunst
- nach Ihren Wünschen

Weitere Gravurideen unter Messerschmuck.de/Inspirationen



Messerschmuck, ein Neologismus aus den Worten Messer und Schmuck, steht für die Kreation funktionaler Kunstwerke.

Empfehlung

Die schönsten Gravuren sind jene, die persönliche Erlebnisse widerspiegeln – sei es eine vertraute Landschaft oder ein prägendes Gebäude der Heimatstadt. Zeitlos und beständig behalten sie auch nach Jahren ihre Schönheit auf der Klinge.

Kochmessersets & Halterungen

Unsere **Sets** bieten die ideale **Kombination** aus verschiedenen Klingen für jede Küche, ergänzt durch einen handgefertigten **Messerblock** aus edlen Hölzern.

- ✓ Perfekt **abgestimmtes** Set für IHREN Anwendungsbereich
- ✓ **Exklusive** Materialien & **maßgefertigte** Messerblöcke in verschiedenen Ausführungen
- ✓ **Set-Vorteil** gegenüber Einzelkauf
- ✓ Beim Kauf eines 3er-Sets laden wir Sie zu einem exklusiven **Schärfkurs** ein. Erleben Sie, wie Sie Ihre Kochmesser perfekt pflegen und ein Leben lang scharf halten.



Set-Preise

(Beispiel)

Gyuto	(Fleisch)	220mm	623,00€
Bunka	(Gemüse)	180mm	561,00€
Filetirmesser	(Fisch)	210mm	607,50€
Messerblock (klassisch o. Magnetisch ab			150,00€

Gesamtpreis Einzelkauf: 1.941,50 €

Exklusiver Set-Preis: 1.747,35 €

- ➔ Auf Wunsch werden Kochmesser und Messerblock passend zum Interieur ihrer Küche angefertigt.

Aufbewahrungsbox in z.B. Eiche ab 265,00€

Design Follows Function



G
E
M
E
I
N
S
A
M

vereinen wir bei
Messerschmuck
Handwerkskunst
mit einzigartigen
Designanspruch

Das Bild zeigt eine
Kundenküche mit einer
individuell angefertigten
Unikat-Magnethalterung, zwei
exklusiven Kochmessern und
einem hochwertigen Stirnholz-
Schneidebrett in 400 × 400 mm.

"Das Messerset fügt sich nahtlos in meine Küche ein. Die Kombination aus durchdachter Funktionalität und ästhetischem Design ist einfach genial. Jedes Detail wirkt perfekt abgestimmt – sowohl im täglichen Gebrauch als auch optisch ein echtes Highlight."

– Steffen B.

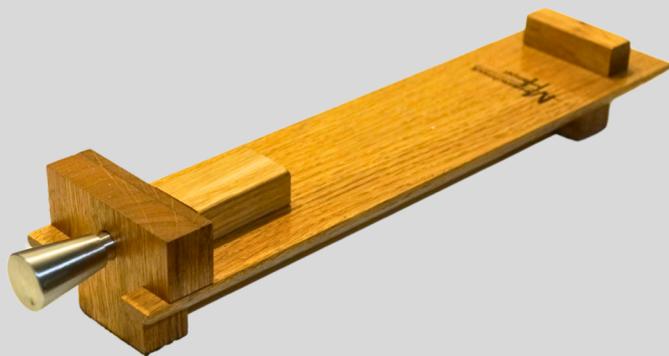
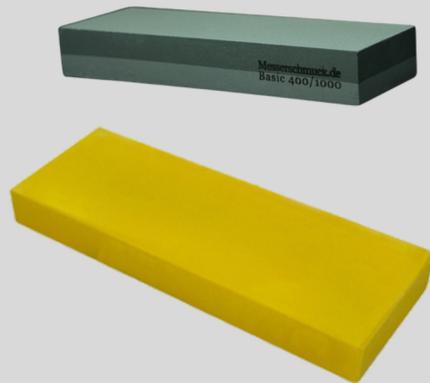
Qualität, die den Unterschied macht

Für eine perfekte Schärfe

Bei Messerschmuck bieten wir hochwertiges **Zubehör** an. Darüber hinaus erweitern wir unser Sortiment durch **eigens entwickelte Produkte** wie z.B. die exklusive Schleifstein-Halterung Abziehleder uvm.

Schleifstein

- Basis (ideal zum richten einer stumpfen Klinge, grobe Schärfe)
30,00€ 26
- Alltagsschärfe (Schärfe für 90% aller Alltäglichen Arbeiten)
85,00€ 27
- Highend (extreme Schärfe speziell für Fisch Bearbeitung)
125,00€ 28



Schleifstein-Halterung

- HPL - Variante
125,00€ 29
- Eiche - Variante
215,00€ 30

Abziehleder

- Feinstes Büffelleder von der Schwäbischen Alb,
 - handgefertigt bei Messerschmuck.
 - Perfekt für den letzten Schliff und langanhaltende Schärfe.
- 74,50€** 31



Die Grundlage – Stirnholz Schneidebretter

Wussten Sie schon? Stirnholz ist besonders schonend für ihre Kochmesser, da die Holzfasern durch vertikale Anordnung schonend für die Klinge sind. Unsere Schneidebretter zeichnen sich nicht nur durch Funktionalität aus, sondern auch durch ihr außergewöhnliches Design.



Ein einzigartiges Design, das Ihre Messer perfekt unterstützt und Ihre Küche optisch bereichert.

Preise:

Eiche und Buche

400 × 200 × 40 mm – 185,00 € **32**

400 × 400 × 40 mm – 245,00 € **33**

Sondermaßanfertigung auf Kundenwunsch ab 340,00€! **34**



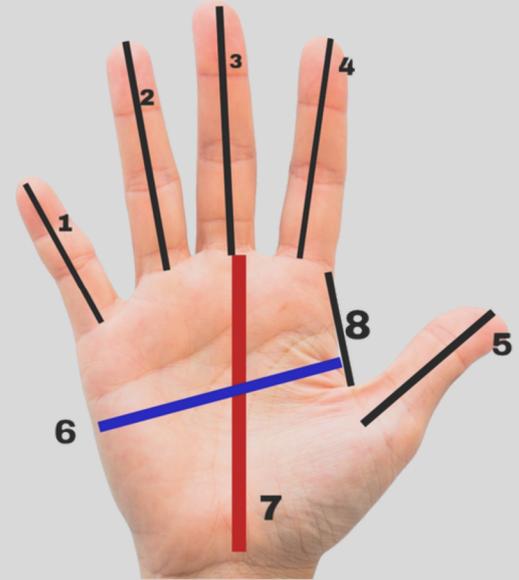
Für mehr Freude am Kochen

-medizinisch angepasste Griffe-

Für Menschen mit Arthrose kann der richtige Griff den Unterschied machen!

Unsere angepassten Griffe bieten:

- optimale Kontrolle und Sicherheit
- Entlastung der Gelenke
- schmerzfreies, präzises Arbeiten und anhaltende Kochfreude.



medizinisch angepasster Griff

“Mir wurde mein ganz persönliches Kochmesser kreiert und hergestellt. Meinen Traum von Polarlichtern über den Lofoten in Norwegen, wurden auf wunderschöne Weise umgesetzt. Ein weiteres Detail des Messers ist der auf meine Hand angepasste Griff. Ich kann trotz Arthrose endlich ohne Mühe schnippeln.”

Birgit H.

Und so können Sie Ihre Bestellung aufgeben:

Bestellbeispiel:

Klinge 1: 1, 6, 9, 10, 12, 15, 17, 22, Gravur erwünscht

Klinge 2: 3, 6, 8, 11, 12, 14, 16, 25 ohne Gravur

Klinge 3: 4, 7, 8, 10, 13, 15, 17, 18 Gravur erwünscht

Zubehör: 19, 22, 25(Eiche)

Interessiert an Messerblock oder Eichebox.

Griffe angepasst.

Beratung erwünscht



QR Code scannen

Scannen Sie den QR-Code und gelangen
Sie direkt zu unserem Kontakt /
Bestellformular.

Per Email bestellen

Schreiben Sie uns Ihre Wünsche
an: messerschmuck@gmx.de



Telefonisch bestellen

Sie können auch bequem Ihre Bestellung
per Telefon durchgeben: 0171 40 5555 6

Besuchen Sie gerne unsere Website [www.messerschmuck.de]

Messerschmuck – Colin Gunaratnam, Inhaber

Telefon: 0171 4055556 | E-Mail: messerschmuck@gmx.de

Website: www.messerschmuck.de

Rosenstraße 11, 72144 Dußlingen

Wie früher, die beste Qualität!