Messerheld … scharfe Messer per Post

Eines der geschärften Küchenmesser

Ein Kooperationspartner bat mich, seine Dienstleistung zu testen.

Es handelt sich um den Messerheld. Ein Messerschleifservice. Na ja, eigentlich sind es die Messerhelden, den es sind zwei Betreiber und Geschäftsinhaber.

Die Idee ist recht einfach. Man sendet seine stumpfen Küchenmesser ein und erhält sie innerhalb vier Tagen wieder geschärft zurück.

Und das ist kein Schärfen mit einem einfachen Wetzstahl. Sondern wirklich professionelles, vorwiegend manuelles Schärfen an geeigneten Schärfe-Maschinen.

Ich habe gleich mein ganzes Küchenarsenal an Messern eingeschickt. Das waren 15 Messer, darunter auch einige hochwertige Messer von Zwilling oder asiatische Messer. Außerdem ein Brot- und Kuchenmesser mit Wellenschliff.

In der Dienstleistung inbegriffen sind drei Transportwege. Sie bestellen das Schärfen einer bestimmten Anzahl von Messern auf der Website und erhalten zuerst das Sicherheitsverpackungsmaterial für Ihre Küchenmesser zugesandt. Inbegriffen ist ein Paketschein für den zweiten Transportweg zurück zum Messerheld. Und als dritter Versandweg dann nach vier Tagen die geschärften Messer zurück zu Ihnen.

Man kann eine bestimmte Anzahl von Messern schleifen lassen, von 3 bis 10 Messern. Die Dienstleistung kostet pro Messer etwa 12,40–18,00 €. Inbegriffen sind die drei Transportwgee. Und als kleines Schmankerl sogar ein kleines, gutes, sehr scharfes Universalmesser, das Ihnen Ihre eingesandten Messer ersetzt, so dass Sie auch in der Zeit, in der Sie faktisch ohne Messer in der Küche wären, mit diesem Messer Gerichte zubereiten können. Und der Pfiff dabei ist, Sie können das Universalmesser nach Erhalt der geschärften Messser behalten.

Der Dienstleister verspricht das Schärfen vom einfachen Besteckmesser bis zum hochwertigen Profi-Kochmesser oder von der Nagelschere und -zange bis zur Geflügelschere.

Ich war sehr angetan von der Dienstleistung des Messerhelden. Meine Küchenmesser waren extrem scharf. So habe ich noch nie mit Messern arbeiten und zubereiten können. Und vor allem habe ich es mit einem üblichen Wetzstahl auch niemals geschafft, meine Küchenmesser so scharf zu bekommen. Aber dies verspricht der Messerheld ja auch auf seiner Website. Schärfen mit dem Wetzstahl ist etwas für Amateure. Der Messerheld schärft wie ein Profi. Die Zutaten für mein erstes Gericht, das ich mit einem der geschärften Messer zubereiten konnte, waren aufgrund der exzellenten Schärfe des Messers wirklich sehr einfach zu schneiden.

Mein Tipp an die Dienstleister: Überlegt mal, ob Ihr Eure Dienstleistung noch erweitern wollt. Um eine Unfallversicherung. Die auch beim Zubereiten von Gerichten in der häuslichen Küche greift. Wenn man sich mit einem der scharfen Messer so richtig tief in den Finger schneidet.

Nein, Spaß beiseite: Gehen Sie mit den geschärften Küchenmessern vorsichtig um. Zu Ihrem eigenen Schutz.