Messer mit Wölbung: Kochmesser ?turnd? berücksichtigt die Ergonomie der Hand.
09.03.2018

Köche wissen es aus Erfahrung: Küchenmesser ist nicht gleich Küchenmesser. Michael von Stosch ist zwar nur Hobbykoch, doch er hat beobachtet, dass Profiköche das Messer meist in einer ergonomisch ungünstigen Weise halten. Also hat der Metall-Handwerker ein Messer entwickelt, das besser in der Hand liegt.

Anmoderation:
Köche wissen es aus Erfahrung: Küchenmesser ist nicht gleich Küchenmesser. Michael von Stosch ist zwar nur Hobbykoch, doch er hat beobachtet, dass Profiköche das Messer meist in einer ergonomisch ungünstigen Weise halten. Also hat der Metall-Handwerker ein Messer entwickelt, das besser in der Hand liegt. Was es mit diesem ?turnd?-Kochmesser auf sich hat, das hat Björn Czieslik erfahren.

Michael von Stosch antwortet auf folgende Fragen:

00:13 (Timecode)
1. Was ist das Besondere an diesem Messer?

00:28
2. Was ist das Problem bei normalen Messern?

01:07
3. Wir haben Sie das Messer mit dieser Wölbung entwickelt?

01:38
4. Ist das nur ein Prototyp oder gibt es das Messer bereits in größerer Stückzahl?