PRESSEINFORMATION

Scharfes Design für die Küche: RÖSLE präsentiert neue Messerserie

Elf Messer, 66 Lagen Damaszenerstahl und ein charakteristisches Klingenmuster

Marktoberdorf, 11.11.2026 – Vom Schälmesser bis zum chinesischen Kochmesser: Die neue 11-teilige Messerserie DAMARO von RÖSLE bietet für alle Schneideaufgaben in der Küche die richtige Klinge. Die Messer aus 66-lagigem Damaszenerstahl mit einem Hochleistungskern verbinden einen hohen Schärfegrad und Langlebigkeit mit klarer Formensprache und markantem Design. Ein vielseitiges Messersortiment für ambitionierte Hobbyköchinnen, Hobbyköche und Profis.

Damaststahl fasziniert nicht nur durch seine besonderen Materialeigenschaften, sondern auch durch seine unverwechselbare Optik. Typisch sind die feinen Wellen- und Linienstrukturen auf der Klinge. Sie entstehen durch die Verarbeitung unterschiedlicher Stahlsorten, die wiederholt erhitzt, miteinander verbunden und bearbeitet werden. Je nach Herstellungsverfahren und gewünschter Optik können Damastklingen aus zahlreichen einzelnen Lagen bestehen.

Bei seiner neuen DAMARO Serie setzt RÖSLE auf Klingen aus 66-lagigem Damaszenerstahl mit einem besonders harten Hochleistungskern. Dieser sorgt dafür, dass die Messer nicht nur scharf sind, sondern auch lange scharf bleiben. Mit einer Klingenhärte von rund 60 HRC – einem Maß für die Härte des Stahls – und einem Schneidwinkel von 20 Grad sind die Messer für präzise, saubere Schnitte und ein müheloses Arbeiten ausgelegt. Das individuelle Damastmuster macht dabei jede Klinge optisch zum Unikat.

Elf Messer für unterschiedliche Aufgaben

Ob Obst putzen, Kräuter hacken, Fleisch tranchieren oder Brot schneiden: Die DAMARO Serie umfasst insgesamt elf unterschiedliche Messer. Neben klassischen Küchenhelfern wie Schäl-, Gemüse- und Universalmesser gehören ein Fleischmesser, zwei Kochmesser sowie zwei Santokumesser zur Serie. Ergänzt wird das Sortiment durch ein Brotmesser, ein chinesisches Kochmesser und ein Nakirimesser.

Das klassische Kochmesser eignet sich beispielsweise zum Schneiden von Gemüse und Fleisch sowie zum Wiegen von Kräutern. Das Santokumesser verfügt über einen Kullenschliff, der das Anhaften des Schneidguts reduziert. Für präzise Gemüsearbeiten bietet sich das Nakirimesser mit

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Karlsplatz 3, 80335 München
Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com

seiner breiten, geraden Klinge an. Beim Schneiden von Brot und Backwaren mit knuspriger Kruste kommt dagegen die lange Wellenschliff-Klinge des Brotmessers zum Einsatz.
Für mehr Auswahl bei der Handhabung gibt es Koch- und Santokumesser jeweils auch in einer kleineren Ausführung. Durch ihre kompakte Größe eignen sie sich besonders für kleinere Hände.

Damast trifft klares Design

Auch beim Griff setzt DAMARO auf einen markanten Materialmix: Edelstahl trifft auf schwarzes Pakkaholz. Die ausgewogene Balance zwischen Klinge und Griff unterstützt eine komfortable Handhabung. Nach dem Einsatz lassen sich die Messer unkompliziert von Hand reinigen.

Faktencheck Messerserie DAMARO



- Damast-Schneidekunst in Perfektion
- Markantes Design dank klarer Formsprache
- Hochwertiger Damaszenerstahl: asiatische Klingenkunst mit 66 Lagen
- Langanhaltende Schärfe: dank extrem hartem Hochleistungskern mit 60 HRC
- Optimaler Klingenschliff: 20° Schneidwinkel (außer bei Wellenschliff) – gleitet mühelos durch jedes Schnittgut
- Einzigartiges Damastmuster: jede Klinge ein Unikat
- Exklusiver Designgriff: hochwertiger Edelstahl vereint mit langlebigem, schwarzem Pakkaholz
- Schnelle Reinigung: einfach per Hand zu reinigen
- UVP: 69,95 € - 149,00 € | Art.-Nr.: *siehe Bildmaterial*
- Launch: Frühjahr 2027

Bildmaterial

Download: Das Bildmaterial kann hier heruntergeladen werden
https://media.roesle.de/?c=6607&k=71d9f2cac5

Nutzungshinweis: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke und Produkten von RÖSLE zu verwenden. Bitte beachten Sie den Copyright-Hinweis.
Fotos: ©RÖSLE

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Karlsplatz 3, 80335 München
Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com



Kochmesser: mit breiter Klinge ein echtes Multitalent für vielfältige Schneidarbeiten – zum Schneiden von großen Fleischstücken, Fisch, Gemüse und zum Hacken von Kräutern | Art.-Nr.: 112205



Kochmesser (klein): mit breiter Klinge ein echtes Multitalent für vielfältige Schneidarbeiten. Dank kompakter Klingengröße ist das Messer sehr wendig – ideal zum Schneiden von Fleisch, Fisch, Gemüse und zum Hacken von Kräutern | Art.-Nr.: 112204



Fleischmesser: mit langer, schmaler Klinge ideal für präzises Tranchieren von Braten, Parieren und Filetieren von Fleisch | Art.-Nr.: 112203



Gemüsemesser: mit gerader, schmaler Klinge ideal zum Schneiden von Obst und Gemüse | Art.-Nr.: 112201



Schälmesser: mit gebogener, schlanker Klinge, ideal zum Schälen oder Entkernen | Art.-Nr.: 112200



Chinesisches Kochmesser: mit extra großer Klinge ideal zum Schneiden, Hacken und Zerkleinern – ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Kräuter sowie zum Schneiden großer Zutaten wie Kohl oder Kürbis; dank breiter Klinge auch praktisch als Schaufel nutzbar | Art.-Nr.: 112209



Nakirimesser: mit breiter, gerader Klinge ideal für besonders präzises, effizientes Schneiden von Gemüse, Fisch, Fleisch und zum Hacken von Kräutern oder Nüssen | Art.-Nr.: 112210



Santokumesser: mit breiter, leicht geschwungener Klingengeometrie und komfortablem Kullenschliff für sauberes Arbeiten ohne Anhaften des Schneidguts, ideal für müheloses, feines Schneiden und Würfeln von Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch sowie zum Hacken von Kräutern | Art.-Nr.: 112207



Santokumesser (klein): mit breiter, leicht geschwungener Klingengeometrie, komfortablem Kullenschliff für sauberes Arbeiten ohne Anhaften des Schneidguts sowie kompakter Klingengröße, ideal für kleinere Hände – zum mühelosen, feinen

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Karlsplatz 3, 80335 München
Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com

Schneiden von Fleisch, Fisch, Gemüse sowie zum Hacken von Kräutern | Art.-Nr.: 112206



Universalmesser: mit mittelgroßer Klinge und Wellenschliff, ideal zum Schneiden von Lebensmitteln mit fester Rinde, wie z. B. Salami, Käse, Brötchen oder Tomaten ohne Zerquetschen | Art.-Nr.: 112202



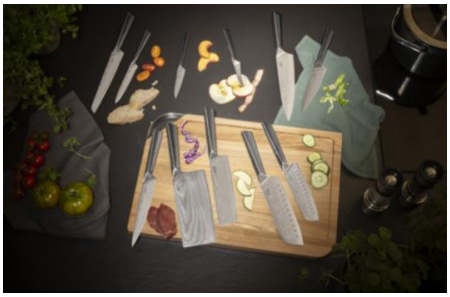
Brotmesser: mit langer, doppelseitiger Wellenschliff-Klinge ideal für müheloses Schneiden von Backwaren mit knusprigen Krusten und weichem Kern sowie für große Früchte mit harter Schale (z. B. Ananas, Melone, Kürbis) | Art.-Nr.: 112208



Griff: Edelstahl trifft auf schwarzes Pakkaholz. Die ausgewogene Balance zwischen Klinge und Griff unterstützt eine komfortable Handhabung.



Chinesisches Kochmesser: Mit seiner breiten, rechteckigen Klinge ist das chinesische Kochmesser ein echter Allrounder in der Küche. Ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Kräuter – damit lässt sich schneiden, hacken und zerkleinern. Auch größere Zutaten wie Kohl oder Kürbis sind kein Problem. Praktisch: Mit der breiten Klinge lassen sich die geschnittenen Zutaten anschließend ganz einfach aufnehmen und weitertransportieren.



Messerserie DAMARO: Elf Messer für unterschiedliche Anwendungen überzeugen mit 66-lagigem Damaszenerstahl, Hochleistungskern, edler Optik, Langlebigkeit und Handhabung.

Über RÖSLE:

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Karlsplatz 3, 80335 München
Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com

haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne *Pink Ribbon World Wide Awareness* im Kampf gegen Brustkrebs.
RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA.

Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klempp.

Folgen Sie uns und lassen Sie sich inspirieren:

www.roesle.com

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:
kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Karlsplatz 3, 80335 München
Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: roesle@kommunikationpur.com