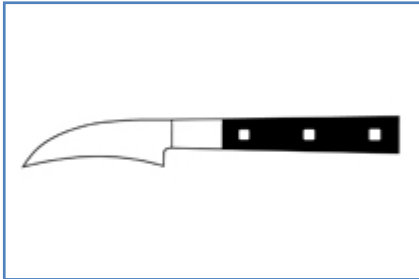


Die kleine Küchen-Messerkunde

Welches Messer nutzen Sie am besten für welchen Zweck?

Jedes Messer hat seine Vorteile und Stärken in den verschiedensten Anwendungsbereichen.

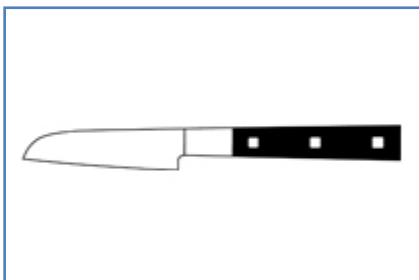
Wir helfen Ihnen das passende Messer zu finden! www.DerMesserShop.de



Schälmesser

Kleines, griffiges Messer mit kurzer, gebogener Klinge und stabiler Spitze.

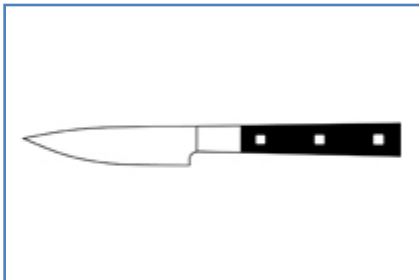
Sehr gut zum Schälen von Obst und Gemüse geeignet.



Gemüsemesser

Kleines, handliches Messer mit gerader Schneide und gewölbtem Klingenrücken.

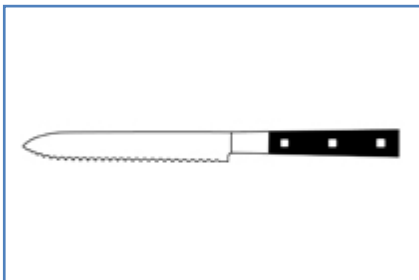
Ideal zum Putzen, Zerkleinern und Dekorieren von Obst und Gemüse.



Spickmesser

Kleines Allroundmesser mit schlanker Klinge

Eignet sich exzellent zum Schneiden von Zwiebeln und Kräutern sowie zum Spicken von fettarmem Fleisch und Geflügel.



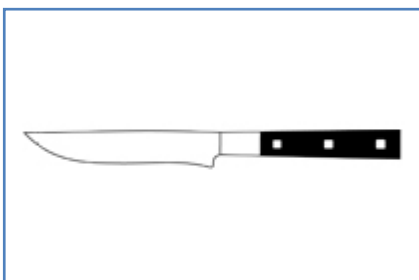
Universalmesser

Kleines Messer mit feinem Wellenschliff

Ideal zum Schneiden von Tomaten, Brötchen und Baguette.

Schneidet glatt und ohne viel Kraftaufwand durch die

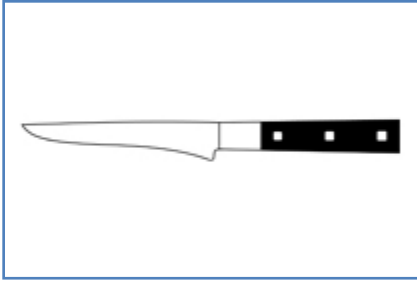
Tomatenhaut und harte Krusten.



Steakmesser

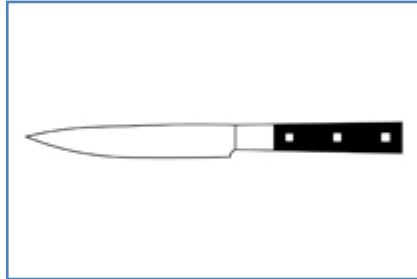
Kleines Messer mit einer geschwungenen Klinge

Schneidet gebratenes und gegrilltes Fleisch schonend und mühelos.



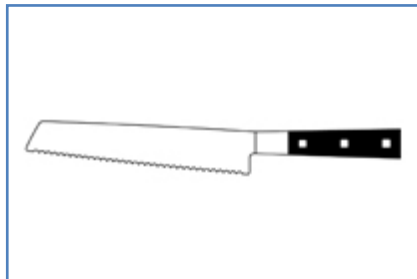
Ausbeinmesser

Kleines Messer mit schmaler, spitz zulaufender Klinge
Optimal zum Herauslösen von Knochen und zum Entfernen von Sehnen und Fett.



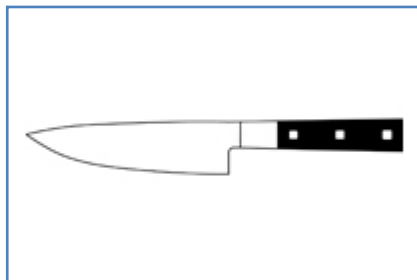
Filiermesser

Kleines Messer mit dünner, hochelastischer Klinge
Die flexible Klinge dass Filieren von Fleisch und Fisch.



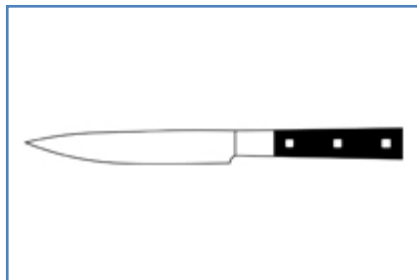
Brotmesser

Großes Messer mit grobem Wellenschliff
Ideal zum Schneiden von hartem und weichem Brot und knusprigem Braten.



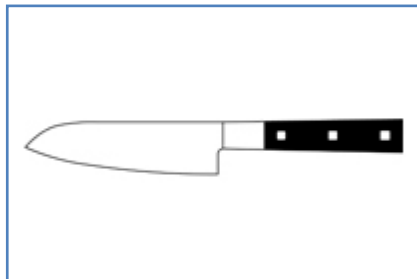
Kochmesser

Das Allroundmesser mit langer und breiter Klinge
Ideal zum Wiegen und Hacken von Kräutern sowie zum Schneiden von Fleisch, Obst, Gemüse und Fisch.



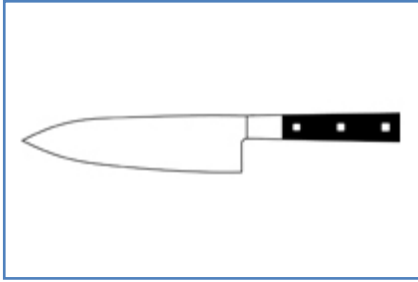
Schinkenmesser

Messer mit schmaler und langer Klinge
Mit diesem Messer kann Braten tranchiert und Fleisch aller Art geschnitten werden.



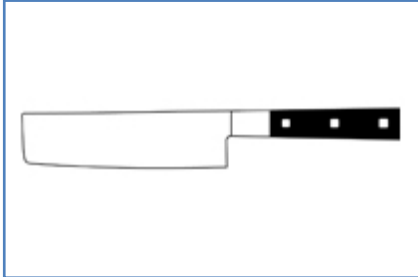
Santokumesser

Das japanische Allzweckmesser
Santokumesser lautet übersetzt „Messer der drei Tugenden“, womit Fleisch, Fisch und Gemüse gemeint sind
Ideales Einsteigermesser für die Freunde japanischer Klingensformen.



Debamesser

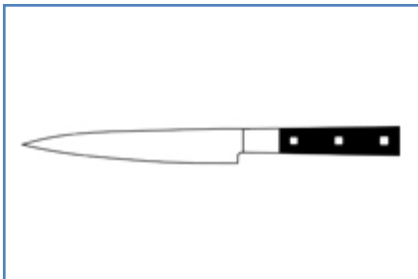
Traditionelles japanisches Filiermesser für Fisch mit einseitigem Schliff.



Nakirimesser

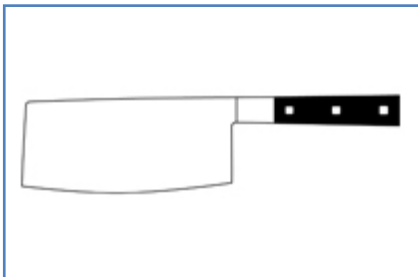
Traditionelles japanisches Gemüsemesser
Für die Zubereitung von knackigen Salaten und Wok-Gerichten unverzichtbar.

Beilförmiges Messer, das trotz seiner Form nicht zum Zerteilen von Knochen geeignet ist!!



Yanagibamesser

Das traditionelle japanische Sushi- und Sashimimesser.
Ideal zum Schneiden von hauchdünnen Scheiben.



Chinesisches Kochmesser

Traditionelles chinesisches Messer
Messer zum Schneiden und Hacken von Kräutern und Gemüse.

Trotz seiner Beilform ist es nicht für die Zertrümmerung harter Knochen und Knorpel geeignet!!