

Richtig schneiden

Mit diesem Blatt geben wir Ihnen eine kleine Hilfestellung, wie Sie Ihr neues Kochmesser richtig einsetzen. www.DerMesserShop.de



Das Kochmesser ist in den meisten Fällen ein echter Allrounder. Jeder Teil der Klinge ist für bestimmte Anwendungen geeignet.

1. Mit dem vorderen Teil werden Zwiebeln, Pilze, Knoblauch und andere kleine Gemüsearten zerteilt.
2. Der mittlere Teil dient zum Schneiden von hartem und weichem Schneidgut. Durch die leicht geschwungene Klingenform ideal zum Wiegen und Hacken von Lauch, Schnittlauch, Petersilie etc.
3. Mit dem hinteren Teil der Schneide wird schwer durchzutrennendes Schneidgut zerlegt. Die Kraftumsetzung ist hier optimal.
4. Mit dem stabilen Klingentrücken können kleinere Knochen zerhackt oder Krustentiere aufgeschlagen werden.
5. Das breite Klingenblatt bietet sich zum Flachdrücken und Formen (z.B. von Filets) und zum Abheben und Aufnehmen des Schneidguts an.