

# MESSER-GUIDE

Die Auswahl an Messern ist heutzutage riesig. Diese kleine Übersicht bietet eine Orientierung durch die Welt der scharfen Klingen.



## OFFICE- ODER RÜSTMESSER

Das kleine Messer dient in allererster Linie den Vorbereitungsarbeiten für Früchte und Gemüse in der Küche. Sei es zum Schälen oder Rüsten, aber auch zum Schneiden, jedoch eher für kleinere Lebensmittel.

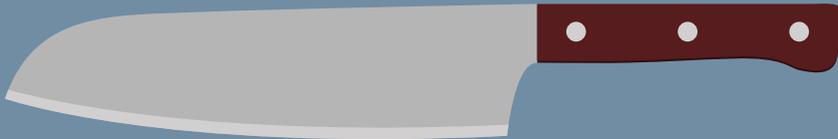
## GEMÜSEMESSER

Es ist zweifellos das Universalwerkzeug schlechthin in der Küche. Mit ihm schneidet man Gemüse, Früchte und Kräuter von klein bis gross und von grob bis fein. Auch Fleisch kann damit geschnitten werden, falls mal kein gutes Fleischmesser zur Hand ist.



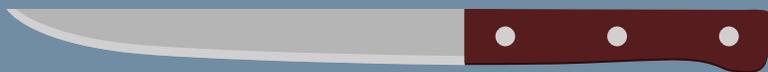
## SANTOKUMESSER

Die japanische Variante des Gemüsemessers ist das Santoku. Mit seiner geschwungenen Messerschneide lässt es sich besonders gut hacken, aber auch mit diesem Messer kann alles, was ein normales Gemüsemesser schneiden kann, geschnitten werden.



## FLEISCHMESSER

Mit der langen schmalen Klinge des Fleischmessers lässt sich, wie der Name schon sagt, rohes Fleisch in Schnitzel oder Geschnetzeltes schneiden. Zudem kann man damit Braten jeglicher Art in dickere oder feinere Tranchen schneiden.



## FILETIERMESSER

Das Messer mit der schlanken Klinge ähnelt dem Fleischmesser, ist aber kürzer und die Klinge ist biegsam, damit man zum Beispiel Fleisch gut von Sehnen und Knochen befreien kann. Es ist ebenfalls gut geeignet, um Fisch von den Gräten zu schneiden oder um Steaks und andere Fleischstücke zu tranchieren.

## BROTMESSER

Mit seiner gewellten Klinge greift das Messer gut auf rutschigen und festen Oberflächen wie beim Brot, aber nicht nur. Damit lassen sich Artischocken und Kürbisse zerteilen oder ein Tortenboden waagrecht in zwei Portionen schneiden.

