

Messer – eine scharfe Sache!

Ein Messer ist ein Schneidwerkzeug. So steht es nüchtern im Duden. Doch ein gutes Messer ist viel mehr: Es ist wie ein guter Freund – zuverlässig und immer da, wenn man es braucht.

Messer ist nicht gleich Messer. Nur wenn es sich um gute Qualität handelt, tut es zuverlässig das, was von ihm in der Küche erwartet wird: schneiden und zwar scharf.

Scharfe Messer wie die von ZWILLING sind nicht nur für den Profi am Herd, sondern auch für Hobbyköche unverzichtbar. Entscheidend für die Qualität eines guten Messers sind die verwendeten Materialien und ihre Verarbeitung.

So vielfältig wie das Schneidgut in der Küche, so vielfältig sind auch die Messer selbst. Sie unterscheiden sich in Größe, Klingenform und Schneide (Wate). Es sind die Details, nach denen sich der Verwendungszweck eines Messers definiert.

Hersteller wie ZWILLING haben für jeden Zweck das richtige Messer im Programm. Gute Messerserien verbinden darüber hinaus funktionelle Vielfalt mit ausgesuchtem Design. Das Messer muss nicht nur scharf sein, sondern auch gut in der Hand liegen.

Profiköche wissen: Ein qualitativ hochwertiges, auf den Zweck zugeschnittenes Messer spart Arbeit und Zeit und liefert bessere Resultate.

Nun ist nicht jeder ein Drei-Sterne-Chef. Doch eine vernünftige Grundausstattung an Küchenmessern gehört in jeden Haushalt.

Mit diesem Messer-Sextett sind Hobbyköche für die meisten Kücheneinsätze gut gerüstet:

Schälmesser: klein und vielseitig, durch die gebogene Klinge ideal zum Schälen von Obst und Gemüse, z. B. Kartoffeln

Spickmesser: klein und ausgesprochen handlich, schneidet und putzt Gemüse

Universalmesser: mit Welle (mittelgroßes Allzweckmesser, das mühelos auch mit harten Oberflächen von Wurst oder Gemüse fertig wird)

Kochmesser: das wichtigste Messer in der Küche, dessen breite und kräftige Klinge rohes Fleisch, Fisch und Gemüse schneidet und sich dank der abgerundeten Spitze auch zum Wiegen von Kräutern und Hacken von z.B. Zwiebeln eignet

Fleischmesser: die lange, spitze Klinge schneidet und tranchiert rohes oder gebratenes Fleisch mit sauberen Schnitten

Brotmesser: die lange Klinge mit ihrem aggressiven Wellenschliff reißt die harte Brotkante auf und schneidet saubere Scheiben.

Gute Messer haben ihren Preis. Aber sie sind das Geld auch wert. Ein Qualitätsmesser von ZWILLING hält viele Jahre, wenn es richtig gepflegt und aufbewahrt wird. Küchenmesser haben z. B. in der Spülmaschine nichts zu suchen. Mit etwas Spülmittel in warmem Wasser säubern und gut abtrocknen, danach in den Messerblock, an die Magnetleiste oder in spezielle Aufbewahrungssysteme. In regelmäßigen Abständen sollten Messer geschärft werden. Der Messer-schärfer gehört, zusammen mit einer guten Vielzweckschere, als sinnvolle Ergänzung ebenfalls zur Grundausstattung einer Küche.

Die Spezialisten

Wer oft und gerne kocht, dem wird die Grundausrüstung irgendwann erfahrungsgemäß zu klein. Dann schlägt die Stunde der Zusatzmesser für spezifische Einsatzzwecke. Mit einer Handvoll Schneidspezialisten von ZWILLING ist auch der Hobbykoch ausgerüstet wie die Profis.

Was können die Spezialisten?

Gemüsemesser: ist mit seiner kurzen, geraden Klinge ideal zum Putzen, Zerkleinern und Dekorieren von Gemüse und Obst

Filiermesser: löst Fischfilets sauber von Gräten und Haut, schneidet aber auch präzise zartes Fleisch

Buntschneidemesser: schneidet Obst und Gemüse, aber auch Butter dekorativ

Ausbeinemesser: löst Fleisch problemlos von den Knochen, enthäutet Fleisch und Geflügel

Lachsmesser: mit seiner langen und schmalen Klinge ideal für das Schneiden hauchdünner Lachsscheiben

Santokumesser: asiatische Klingenform mit breiter Klinge und extrem scharfer, polierter Wate, für Fleisch, Fisch und Gemüse, der Allrounder in der asiatischen Küche

Wetzstahl: eignet sich besonders für das Schärfen hochwertiger Klingen und ist bei ZWILLING auf den Stahl der Klingen abgestimmt

Fleischgabel: kommt zusammen mit dem Fleisch- oder Kochmesser als Tranchierbesteck zum Einsatz und leistet beim Wenden großer Fleischstücke in Topf oder Bräter gute Dienste.

Grundausrüstung



Spezialisten



(Photos: ZWILLING J.A. HENCKELS)