

Kleine Klingenkunde. Short knife guide.

Welche Messer eignen sich für spezielle Anforderungen?
Which knives can be used for special requirements?

Vorbereiten mit WMF
Preparing with WMF



CHINESISCHES KOCHMESSER

Einsatz: Das asiatische Messer hat eine gerade und massive Klinge und kann für alles benutzt werden: zum Schneiden, Hacken und Wiegen, für Fleisch, Gemüse und Kräuter. Die breite Klinge eignet sich hervorragend zum Transport von geschnittenen Zutaten in die Schüssel, Pfanne oder Topf. Chinesische Kochmesser ist ebenfalls in der WMF Chef's Edition, Grand Gourmet und Spitzenklasse Plus enthalten.

Schneidetechnik: Dieses Kochmesser hat die Form eines Beils. Die Klinge ist vorne etwas abgerundet. Zum Kräuterhacken beispielsweise hält man mit einer Hand den Griff und mit der anderen vorne die Klinge. So lassen sich kleine, schnelle Hackbewegungen gut ausführen. Es ist vielseitig einsetzbar, zum Zerteilen von Knochen sollte man lieber spezielle Hackmesser verwenden. (Spitzenklasse Plus, Grand Gourmet).

CHINESE CHEF'S KNIFE

Use: This Asian knife has a large, straight blade and can be used for any task: cutting, chopping and dicing of meat, vegetables and herbs. The wide blade is ideal for carrying the ingredients you have cut up to a bowl, frying pan or pot. Chinese chef's knives are also included in the WMF Chef's Edition, Grand Gourmet and Spitzenklasse Plus ranges.

Cutting technique: This chef's knife is shaped like a cleaver. The blade is slightly rounded at the front. To chop herbs, for example, you should hold the handle with one hand and place your other hand at the front of the blade. You will then be able to make small and rapid chopping motions easily. Although this is a versatile knife, it is better to use special chopping knives if you want to cut through bones (Spitzenklasse Plus, Grand Gourmet).

SCHÄL-/TOURNIERMESSER

Einsatz: Für die Obst- und Gemüsefans ein wichtiger Begleiter! Denn mit dem Schäl- und Tourniermesser kann's schon mal rund gehen! Und zwar rund um Gemüse und Obst, denn das lässt sich mit der schnabelförmig gebogenen Klinge besonders gut und dünn schälen. Und unter der Schale sitzen ja bekanntlich oft die meisten Vitamine.

Schneidetechnik: Äpfel, Birnen, Kohlrabi usw. fest in die Hand nehmen und mit der anderen Hand die Klinge um die Zutat herum schälen. Mit der Spitze kann man beispielsweise den Halloween-Kürbis verzieren und ihm ein schaurig-schönes Gesicht ausschneiden.

PARING KNIFE

Use: An important companion for fans of fruit and vegetables, a paring knife makes preparing these ingredients child's play! Thanks to the beak-shaped curved blade, you can remove a thin layer of peel particularly easily – and it's just beneath the skin where the most vitamins can often be found.

Cutting technique: Hold the apple, pear, kohlrabi, etc. firmly in your hand and, with your other hand, move the blade round the ingredient to remove the peel. The point of the knife can be used to decorate your Halloween pumpkin by carving out a scary face, for example.



GEMÜSEMESSER

Einsatz: Das Gemüsemesser lässt sich – ähnlich wie das Kochmesser – sehr vielseitig einsetzen. Der Schwerpunkt liegt vor allem auf dem Putzen und Vorbereiten von Gemüse, Salat oder Pilzen.

Schneidetechnik: Festes Gemüse schneidet man mit gleichmäßigem Druck von oben nach unten – und zwar mit dem hinteren Teil der Klinge, damit lässt sich die Kraft am effektivsten umsetzen.

VEGETABLE KNIFE

Use: Like the chef's knife, the vegetable knife is extremely versatile. It is mainly used to clean and prepare vegetables, salad leaves or mushrooms.

Cutting technique: Firm vegetables should be cut by applying equal pressure from top to bottom, using the rear portion of the blade, as this allows the force to be transferred most effectively.

SANTOKUMESSER

Einsatz: Die spezielle Klingenform ist von japanischen Kochmessern abgeleitet. Santoku bedeutet drei Tugenden, was bedeutet, dass sich die spezielle Messerart zum Schneiden und Hacken von Fleisch, Fisch und Gemüse gleichermaßen eignet. Das asiatische Messer ist in den Kollektion Grand Gourmet, Spitzenklasse Plus und Grand Gourmet Damasteel enthalten.

Schneidetechnik: Die stumpfe Oberseite der Klinge bildet eine Linie mit dem Griff. Die scharfe Seite der Klinge ragt weit unter dem Griff hervor und bietet dem Finger somit ausreichend Platz unter dem Griff. Die gerade Klinge läuft nach unten in der Spitze aus. So kann beim Santokumesser die gesamte Klinge zum Schneiden benutzt werden. Lebensmittel werden mit leichtem Druck geschnitten und nicht gequetscht.

SANTOKU KNIFE

Use: The blade's special shape was derived from Japanese chef's knives. Santoku means three virtues which alludes to the fact that this special type of knife is equally suited to cutting and chopping meat, fish and vegetables. This Asian knife is included in the Grand Gourmet Spitzenklasse Plus and Grand Gourmet Damasteel collections.

Cutting technique: The blade's dull back forms a single line with the handle. The sharp edge of the blade extends far below the handle to give fingers sufficient space under the handle. Since the tip of the straight blade curves downward toward the sharp edge, the entire blade of a Santoku knife can be used for cutting. Press lightly to cut, not squish, food.

