

Kleine Klingenkunde.

Short knife guide.

Vorbereiten mit WMF
Preparing with WMF



Welche Messer gehören zur Grundausrüstung und wofür eignen sie sich am besten?
Which knives should be in your basic collection and what jobs are they best suited to?

SPICKMESSER

Einsatz: Das Spickmesser hat eine dünne, leicht gerundete Klinge, die sich besonders für Fleisch, Wurst und Käse eignet. Beim Spicken wird mageres Fleisch mit Speckstreifen durchzogen, um das Austrocknen beim Braten zu verhindern. Wurst und Käse kann man mit diesem Messer gut in Streifen schneiden oder würfeln.

Schneidetechnik: Mit dem Spickmesser werden tiefe Schnitte geführt. Durch die Beschaffenheit des Messers werden dabei die Fleischfasern nicht aufgerissen.

LARDING KNIFE

Use: The larding knife has a thin, slightly rounded blade that is particularly well suited to cutting meat, sausage and cheese. Larding involves threading strips of bacon through lean meat to stop it drying out during roasting. This knife can also be used to easily slice or dice sausage and cheese.

Cutting technique: A larding knife is used to make deep cuts. The properties of this knife prevent any tearing of the fibres in the meat.

ALLZWECKMESSER

Einsatz: Das Allzweckmesser ist ein unverzichtbarer Partner. Mit seiner kurzen Klinge eignet es sich hervorragend zum Putzen und Zerteilen von Salat, Gemüse und Obst.

Schneidetechnik: Es ist aufgrund seiner kürzeren Klinge sehr handlich. Ob man eine Mohrrübe auf dem Brett in Scheiben schneidet oder beim Salat unsaubere Stellen entfernt – alles geht leicht von der Hand.

UTILITY KNIFE

Use: The utility knife is an essential partner in the kitchen. Its short blade means it is perfect for cleaning and cutting up salad leaves, vegetables and fruit.

Cutting technique: This knife's shorter blade makes it very easy to handle. Whether you are slicing carrots on a chopping board or removing wilted salad leaves, the utility knife makes it a simple task.

FLEISCHMESSER

Einsatz: Ein zartes Filet oder ein Festtagsbraten ist zum Abendessen geplant? Dafür kommt das Fleischmesser zum Einsatz, eines der wichtigsten Messer in der Küche. Mit seiner langen, geraden Klinge kann man auch große Portionen von Braten, Fisch oder Geflügel gut zerteilen. Ein Fleischmesser ist für rohes und gebratenes Fleisch geeignet.

Schneidetechnik: Weiches Fleisch oder Geflügel muss mit langen Schnitten bearbeitet werden. Auf keinen Fall reißende, kurze Schnitte ausführen, da diese die Faser zerstören.

CARVING KNIFE

Use: Planning a tender fillet or holiday roast for dinner? In that case you will need a carving knife, one of the most important knives in any kitchen. Its long, straight blade allows you to slice even large joints of roasted meat and large fish or poultry without difficulty. A carving knife is suitable for both raw and cooked meat.

Cutting technique: Soft meat or poultry should be sliced using a long cutting motion. You should never use short, tearing cuts, as these destroy the fibres in the meat.

KOCHMESSER

Einsatz: Das Kochmesser ist der praktische Allrounder in der Küche und sollte immer bei der Hand sein, wenn gehackt und geschnitten wird. Mit seiner breiten, kräftigen Klinge lassen sich frische Kräuter genauso leicht schneiden wie knackiges Gemüse. Auch harte Nüsse können einfach klein gehackt werden.

Schneidetechnik: Rhythmisches Wiegen, wie man es von den Profis kennt, ist nicht schwer, erfordert aber etwas Übung. Dazu Messerspitze fest auf der Arbeitsplatte aufsetzen und den mittleren Teil der Schneidkante auf und ab bewegen. Auch beim Kochmesser ist wichtig: sauber schneiden, nicht quetschen oder reißen. Sonst treten Flüssigkeiten aus, und das Produkt wird anschließend beim Kochen trocken.

CHEF'S KNIFE

Use: The chef's knife is the practical all-rounder in the kitchen and should always be close at hand whenever you are chopping and cutting. Its wide, powerful blade allows you to chop up fresh herbs and crunchy vegetables with equal ease. Hard nuts can also be diced without difficulty.

Cutting technique: The rhythmic rocking motion used by professional chefs is not difficult to master, but takes a little practice. Simply position the point on the work surface and move the middle part of the cutting edge up and down. With a chef's knife it is also important to cut ingredients cleanly and avoid squashing or tearing. Otherwise, liquid can be lost from your ingredients and the product can become dry during cooking.

BROT-/MEHRZWECKMESSER

Einsatz: Ein zartes Croissant mit Erdbeermarmelade, frisches Weißbrot mit krosser Kruste oder ein kerniger Laib Bauernbrot, dazu ein Stück Käse und Salami – das sind die Zutaten für einen schmackhaften Brunch! Mit dem Brotmesser lässt sich sowohl harte Kruste als auch weicher Teig schneiden, ohne sie zu zerdrücken.

Schneidetechnik: Durch den Wellenschliff schneidet das Messer völlig gerade, ohne dass die Klinge abgleitet. Nach dem Schneiden der Kruste jedoch nicht die weiche Krume zerdrücken, sondern mit Sägebewegungen einfach weiter schneiden, bis das Brotstück abgetrennt ist. Mit dieser Technik gelingt auch das Schneiden von harter Salami und Käse leicht.

BREAD AND MULTI-PURPOSE KNIFE

Use: A soft croissant with strawberry jam, fresh white bread with a crispy crust or a delicious loaf of farmhouse bread, accompanied by some cheese and salami – ingredients that make a tasty brunch! Using a bread knife you can cut through both hard crusts and soft pastry without crushing them.

Cutting technique: The serrated edge ensures that the knife cuts in a completely straight line without the blade slipping. Once you have cut through the crust, however, don't crush the soft bread. Simply keep cutting using a sawing motion until the slice comes away. The same technique can also be used for the easy slicing of hard salami and cheese.

*All the knives described form part of the WMF Chef's Edition, Spitzenklasse Plus, Grand Class and Grand Gourmet knife ranges.